

Вершковий суп із каштанами та грибами

50—55 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

30 г	Вершкового масла
1	Цибулина
2	Стебла селери
1	Зубчик часнику
450 г	Коричневих печериць
50 г	Несолодкого каштанового пюре
1 ч.л.	Чебрецю
1 л	Курячого або овочевого бульйону
0.5 ч.л.	Сіль морська йодована
2 шт.	Лавровий лист, цілий
0.25 ч.л.	Чорний перець, мелений
150 мл	Вершків для приготування страв

Приготування

1. Дрібно нарізати цибулю та селеру. Очистити й дрібно нарізати часник. Почистити печериці та розрізати їх на четвертинки.
2. Розтопити вершкове масло у великій каструлі на середньо-сильному вогні. Додати цибулю та селеру й обсмажувати протягом 5 хвилин до м'якості. Додати подрібнений часник і смажити ще приблизно 30 секунд до появи аромату.
3. Додати гриби й обсмажувати 5–10 хвилин, доки вони не розм'якнуть, не виділять рідину та не набудуть золотистого кольору. Додати каштанове пюре, сушений чебрець, сіль, перець, лаврові листки та бульйон. Довести до кипіння.
4. Зменшити вогонь, накрити каструлю кришкою та варити на повільному вогні протягом 20 хвилин. Зняти з вогню та подрібнити суп занурювальним блендером до однорідної кремової консистенції.
5. Додати вершки та прогрівати суп на повільному вогні ще 2 хвилини. Спробувати й за потреби додати сіль і перець. Розлити суп у тарілки та прикрасити обсмаженими каштанами й кількома грибами.