**Суп-пюре из грибов со сливками**

**Ингредиенты**

Шампиньоны (лесные грибы) – 700 г

Репчатый лук – 1 шт.

Чеснок – 1 зубчик

Сливочное масло (или растительное) – 30 г (для жарки)

Сливки – 250 мл (любой жирности)

Куриный бульон (или вода) – 1,2 л

Мука – 2 ст. л. (без горки)

Соль – по вкусу

Чёрный молотый перец - по вкусу

Тимьян - веточка

Трюфельное или оливковое масло – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для супа-пюре. Шампиньоны моем и нарезаем пластинками. Лесные грибы необходимо отварить сначала до полной готовности (20-25 минут), а затем нарезать.

**Шаг 2**

Репчатый лук очищаем и нарезаем небольшими кубиками смоченным в холодной воде ножом, чтобы глаза не слезились.

**Шаг 3**

Затем измельчаем очищенный зубчик чеснока.

**Шаг 4**

На сковороде распускаем кусочек сливочного масла. Можно готовить и на растительном масле, но на сливочном суп-пюре получится вкуснее.

**Шаг 5**

Отправляем грибы на сковороду, немного солим и перчим. Перемешиваем и тушим на сковороде, пока влага не испарится, постоянно помешивая.

**Шаг 6**

Отправляем к грибам нарезанные репчатый лук и чеснок. Можно добавить веточку тимьяна. Тушим примерно 3 минуты на среднем огне.

**Шаг 7**

По желанию можно отложить несколько пластинок шампиньонов для украшения готового супа.

**Шаг 8**

Посыпаем ингредиенты на сковороде мукой и сразу перемешиваем, чтобы мука распределилась равномерно. Тушим примерно 1 минуту и убираем тимьян.

**Шаг 9**

Добавляем в сковороду сливки и продолжаем тушить 1 минуту, быстро перемешивая, чтобы не было комочков. Сливки для супа-пюре можно взять любой жирности. У нас – 35%. Чем жирнее сливки, тем вкуснее и нежнее получается суп.

**Шаг 10**

Перекладываем грибную массу со сковороды в кастрюлю и заливаем куриным бульоном. Вместо куриного бульона можно использовать воду.

**Шаг 11**

Доводим до кипения и варим 5 минут на небольшом огне. Солим и перчим по вкусу.

**Шаг 12**

Приступаем к пюрированию супа. Это можно сделать с помощью обычного блендера в несколько этапов, либо с помощью погружного.

**Шаг 13**

Измельчаем суп до консистенции, чтобы грибные кусочки были совсем маленькие, но чувствовались. Если вам нравится однородная консистенция, то измельчайте дольше.

**Шаг 14**

Готовый суп-пюре из грибов со сливками готов разливаем его по порционным тарелкам, украшаем пластинками шампиньонов, которые мы отложили ранее со сковороды и посыпаем зеленью.

**Шаг 15**

Если имеется трюфельное масло, добавляем его в порционную тарелку, чтобы суп получился максимально вкусным и ароматным. Трюфельное масло можно заменить оливковым.

Приятного аппетита!