

Суп из лесных грибов с фасолью



На 100 грамм:
Калорийность: **30.32 ккал.**
Белки: **1.06 г.**
Жиры: **1.61 г.**
Углеводы: **2.83 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/sup-iz-lesnyh-gribov-s-fasolyu/>

Ингредиенты:

- сушеные грибы - 50 г
- картофель - 1 шт
- вода - 1.5 л
- морковь - 1 шт
- лук - 1 шт
- сливки 15% - 200 мл
- зелень - по вкусу
- специи - по вкусу

Приготовление:

Грибы замачиваем в холодной воде и 2-3 часа. Отвариваем фасоль.

Грибы нарезаем маленькими кусочками и варим 1 час после закипания (может у вас сварятся быстрее).

Тушим лук и морковь. Добавляем сливки и тушим 4-5 минут.

К грибам добавляем картофель и варим до полуготовности.

Добавляем в суп фасоль и овощи. И варим до готовности. Добавляем специи и зелень.