

Грибной крем-суп с трюфельным маслом и обжаренным чесноком

Вам понадобится

Шампиньоны (или вешенки)	300 г
Лук репчатый	150 г
Картофель	400 г
Чеснок	10 г
Овощной бульон	700 мл
Сливки	100 мл
Сливочное масло	20 г
Соль, перец	по вкусу
Трюфельное масло	5 мл

Приготовление

- 1 Измельчить чеснок, нарезать лук, грибы и картофель.
- 2 В чашу мультиварки выложить сливочное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 18 минут.
- 3 После начала обратного отсчета выложить в чашу лук и грибы. За 3 минуты до окончания приготовления добавить чеснок и жарить, помешивая.

4

После окончания приготовления добавить сливки, погружным блендером пюрировать суп. В самом финале добавить трюфельное масло.

**Грибной крем-суп с трюфельным маслом
и обжаренным чесноком**