**Рецепт грибного супа из свежих опят**

**Ингредиенты на кастрюлю 3 л**

Опята свежие - 300 г в отварном виде

Картофель - 2-3 шт.

Морковь - 1 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Лук порей - 1 шт.

Лапша яичная - 100 г

Масло растительное - 30 мл

Зелень петрушки, укропа – 3-4 веточки

Соль - по вкусу

Перец горошком – 5 шт.

Перец душистый – 3 шт.

Перец чёрный молотый - по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить суп из свежих опят? Сначала подготовим ингредиенты и грибы. Опята очищаем, хорошо промываем, перекладываем в кастрюлю и заливаем водой. После закипания образуется пена, снимаем её и варим опята 10 минут, затем откидываем на дуршлаг и ещё раз промываем.

**Шаг 2**

Репчатый лук очищаем, нарезаем полукольцами и отправляем в кастрюлю с разогретым растительным маслом. Обжариваем до золотистости. Можно добавить для вкуса немного сливочного масла.

**Шаг 3**

Морковь очищаем, натираем на тёрке или нарезаем небольшим кубиком. Отправляем к луку и обжариваем вместе 2-3 минуты.

**Шаг 4**

Картофель очищаем, нарезаем кубиком или соломкой, отправляем к овощам и добавляем в кастрюлю воду.

**Шаг 5**

Кладём лавровый лист, перец горошком, чёрный молотый перец и соль. Всё перемешиваем и доводим до кипения.

**Шаг 6**

После того, как суп закипел, добавляем предварительно отваренные опята и варим всё вместе 10 минут на медленном огне.

**Шаг 7**

Добавляем яичную лапшу и провариваем ещё 7-8 минут. Выключаем и огонь и оставляем суп «томиться».

**Шаг 8**

Пока суп варится, лук-порей нарезаем кольцами и обжариваем на сковороде с разогретым растительным маслом.

**Шаг 9**

Грибной суп из свежих опят приготовлен! Раскладываем по порционным тарелкам, сверху кладём обжаренный лук-порей и посыпаем зеленью.

**Шаг 10**

Суп получился очень вкусный, густой, сытный и ароматный.

Приятного аппетита!