**Рецепт супа с лисичками и сливками**

**Ингредиенты**

Лисички – 500 г

Картофель – 300 г

Лук репчатый – 100 г

Растительное масло – 100 мл

Сливочное масло – 100 г

Петрушка – 10 г

Сливки 22% – 100 мл

Чеснок – 3 зуб.

Вода –2 л

Соль, перец – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить сливочный суп с лисичками? Подготовим продукты. Такой грибной суп можно сварить из свежих или замороженных лисичек. Последним нужно дать оттаять, затем их промыть, обсушить и порубить ножом.

**Шаг 2**

Свежие лисички для грибного супа хорошо промываем и обсушиваем, чтобы не было лишней влаги. Грибы маленького размера оставляем целыми, нарезать их не нужно, а большие лисички можно просто разделить по волокнам на части руками.

**Шаг 3**

Петрушку для супа моем и нарезаем вместе со стеблями, так она лучше и ярче раскроет свой аромат.

**Шаг 4**

Репчатый лук чистим и нарезаем мелким кубиком.

**Шаг 5**

Картофель чистим и нарезаем средним кубиком.

**Шаг 6**

Кастрюлю, в которой будем варить суп, ставим на плиту и отправляем туда сливочное масло, репчатый лук и картофель. Обжариваем их вместе на сильном огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Затем добавляем петрушку.

**Шаг 7**

На отдельной сковороде будем жарить лисички, в 2 захода, поскольку такое количество сразу не поместится. Сковороду с растительным маслом сначала хорошо разогреваем, затем выкладываем грибы. Жарим лисички на сильном огне, пока вода не выпарится, и перекладываем в кастрюлю с обжаренными картофелем и луком.

**Шаг 8**

Вливаем в кастрюлю нежирные сливки, добавляем нарезанный на слайсы чеснок.

**Шаг 9**

Вливаем кипящую воду из чайника, доводим суп до кипения, уменьшаем огонь до маленького, кладём соль и перец. Варим на небольшом огне, помешивая деревянной лопаточкой, 10 минут и снимаем с плиты.

**Шаг 10**

Суп с лисичками и сливками приготовлен! Разливаем по порционным тарелкам и подаём к столу. Блюдо получилось очень вкусным, ароматным и густым.

Приятного аппетита!