

Гречневый суп с шампиньонами



0,5 стакана гречневой крупы, 3-4 крупных шампиньона, 1 средняя морковь, 1 помидор, 2 картофелины, 1 головка репчатого лука, сливочное масло для жарки, 1 зубчик чеснока, соль, приправы, зелень, 1,5 л куриного бульона.

Репчатый лук, чеснок мелко порезать и пожарить на сливочном масле. Морковь порезать полукольцами и добавить к луку. Добавить мелко порезанные шампиньоны. Перетереть помидор на тёрке и добавить к овощам.

Положить всё в кипящий бульон. Добавить порезанный кубиками картофель, посолить добавить приправы.

Гречневую крупу промыть в холодной воде и отправить следом за картофелем. В конце варки заправить измельчённой зеленью.