

Луковый суп с грибами

400 г репчатого лука, 200 г шампиньонов, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 2 ст. ложки муки, 1,5 л воды, соль.

Лук мелко нарезать и поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить к луку муку, перемешать и снять с огня.

Грибы крупно нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут, накрыв кастрюлю крышкой. Затем добавить поджаренный лук с мукой, и варить еще 10 минут.

К супу можно подать гренки с сыром и чесноком.