

Суп-пюре из курицы и грибов по-французски



Ингредиенты

100 г белых грибов
40 г белого хлеба (без корки)
30 г сливочного масла
3 стакана куриного бульона
2 куриных филе
2 яйца
1/2 стакана сливок
1/2 пучка петрушки
1 щепотка мускатного ореха
перец черный молотый
соль

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В 1/2 бульона добавить измельченный хлеб, нарезать петрушку и грибы.

Кусочки куриного филе обжарить в разогретом на сковороде сливочном масле.

Затем положить к мясу нарезанные грибы, влить немного бульона куриного и варить около 10 минут.

Обжаренное мясо и грибы, яичные желтки, хлеб и бульон, хорошенько взбить с помощью блендера, перелить в кастрюлю.

В суп-пюре из курицы и грибов по-французски добавить сливки, соль, оставшийся бульон, перец и орех мускатный, подать к столу.