

Супа „ Печурко „



Продукти: 500 гр. гъби печурки, 1 масло / 125 гр. /, 2 моркова, 1 гл. лук, 2 скилитки чесън, 1вр. магданоз, сол, черен пипер, 1 литър вода. За застройката: 1 жълтък, ½ ч.ч. прясно мляко. За гарниране: заквасена сметана.

Приготвяне: На ситно се нарязват морковите, лука, чесъна и магданоза. В половината масло се задушават гъбите, които предварително са изчистени и нарязани. Гъбите се изваждат от тенджерата. Добавя се останалото масло и се запържват лука, моркова и чесъна. Връщат се задушени гъби, залива се с 1 литър вода, овкусява се със солта, черния пипер и магданоза. Остава се да поври. Дърпа се от огъня. За застройката се разбива жълтъка и прясното мляко. Прибавя се малко от супата към яйчената смес при непрестанно бъркане, след което се връща към супата. Тази процедура се извършва за да не се пресече яйцето от горещата супа. При сервирането се гарнира с лъжичка заквасена сметана.

