ГРИБНОЙ СУП С ЧОРИЗО

Погодка такая, что захотелось тёплого осеннего супа.

Понадобится:

крупные грибы шампиньоны - 7-8 штук
(Или мелкие 15-20 штук)
я добавила ещё один гриб еринг
лук-порей - 3 сантиметра
колбаса чоризо - 40 граммов
сливочное масло - 30 граммов
чеснок - 1 зубчик
бульон - 500 миллилитров
(можно просто горячую воду)
соль по вкусу

Приготовление:

Бульон нагрей.

Грибы помой, обсуши и нарежь.

Лук-порей нарежь полукольцами.

В кастрюле @icook.club растопи сливочное масло и обжарь

лук.

Колбаску порежь кубиками и обжарь вместе с луком.

Добавь чеснок и грибы, готовь помешивая на большом огне, пока грибы не подрумянятся.

Добавь разобранную на соцветия брокколи, перемешай.

Влей горячим бульон (или воду), перемешай, доведи до кипения, уменьшив огонь и готовь под крышкой 10-15 минут.

Посоли и подавай с хлебом.