



## 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.