



Постный грибной суп-лапша в горшочках

Ингредиенты

- картофель - 3 шт.,
- лапша - 2 горсти,
- морковь - 1 шт.,
- сухие грибы - 10-12 шт.,
- укроп,
- соль,
- молотый чёрный перец,
- куркума,
- перец горошком,
- душистый перец,
- лавровый лист.

Приготовление

1. Грибы тщательно промыть, замочить в воде, затем отварить до готовности.
2. Аккуратно слить грибной бульон с осадка, грибы ополоснуть.
3. Овощи помыть, очистить, снова помыть.
4. Морковь натереть на тёрке, картофель нарезать кубиками.
5. На дно порционных горшочков положить немного моркови.
6. Положить по 2 отваренных гриба, по щепотке куркумы и остальных специй.
7. Залить в горшочки кипящий грибной бульон и плотно накрыть их крышками.
8. Томить суп в духовке, заранее разогретой до 200° С в течение часа.
9. Затем достать горшочки из духовки, всыпать лапшу, досолить суп по вкусу, присыпать зеленью и вернуть в духовку на 5-10 минут.
10. Немного настоять суп под крышками и подать к столу в горячем виде.

