

Суп грибной с рисом, постный стол

Ингредиенты

- 2 луковицы,
- 2 моркови,
- корень петрушки,
- 5-10 зёрен перца,
- 2-3 штуки лаврового листа,
- 100 г грибов,
- 1 ст. ложка растительного масла,
- 1/2 ст. риса,
- зелень.

Приготовление

1. Сварить бульон с 2 луковицами, 1 морковью, 5-10 зёрнами перца, 2-3 штуками лаврового листа и 100 г грибов, процедить.
2. 1 морковку и петрушку нашинковать, как лапшу, поджарить в 1 ст. ложке растительного масла, опустить в бульон.
3. Всыпать 1/2 стакана риса, сварить его до готовности.
4. Всыпать мелко нашинкованные грибы.
5. Вскипятить, посыпать зеленью.

