

ВЕДУЩИЙ  
SHOPPING LIVE  
АНДРЕЙ СОЛОМОНОВ  
рекомендует



Вкусные  
решения  
С  
SHOPPING  
LIVE

СОБЕРИ  
КОЛЛЕКЦИЮ

## КРЕМ-СУП ИЗ ПЕТРУШКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Петрушка - 2 больших пучка
- Сливочное масло - 50 г
- Чеснок - 2 зубчика
- Лук - 1 шт.
- Соль, перец
- Куриный бульон - 4 стакана
- Жирные сливки - 1 стакан
- Сок целого лимона

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Петрушку залей кипятком на одну минуту, а потом на минуту опусти в ледяную воду
2. В размягченное масло добавь чеснок, нарезанный лук, соль и перец. Готовь, пока лук не станет мягким
3. Влей бульон со сливками, туши 15-20 минут
4. Добавь петрушку и вари 5 минут
5. Пюрируй в блендере, добавив лимонный сок
6. Укрась свежим тертым хреном или пучком рукколы

ВАМ МОЖЕТ  
ПОНАДОБИТЬСЯ

**Moulinex**

Стационарный блендер

**118626**



[shoppinglive.ru](https://shoppinglive.ru)

