



Суп из Лук

Pırasa Çorbasi



5 лук- порей
1 морковь
1 картофель
9 столов.ложек раст.масла
1 стакан молока
7 стаканов бульёна или воды
2 чайные ложки соли
Пол чайной ложки чёрн.перца

- # Лук – порей очистить, помыть. Тонко порезать.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне и бросить лук- порей, помешать. Закрыть крышкой, тушить 30 минут на медленном огне.
- # Когда лук- порей станет мягким, долить 2 стакана горячего бульёна или воды, довести до кипения и снять с огня.
- # Суп измельчить в блендере и опять перелить в кастрюлю.
- # Долить 5 стаканов горячего бульёна или воды.
- # Поставить на средний огонь. Когда суп закипит, добавить нарезанные на тёрке картофель и морковь. Варить 15 минут, помешивать.
- # Добавить соль, перец, молоко. Немного поварить и снять с огня.

Если лук- порей очень мелко порубить, то суп не нужно измельчать в блендере.