



## Грибной суп с сыром маскарпоне и лимоном

Сегодняшний грибной суп, он самый подходящий для этого времени года. Этаким демисезонный супчик. Нет, нет, я не собираюсь рассказывать о грибном супе из сушеных грибов, знакомом вам с детства, с картошкой и перловкой/рисом/овсянкой для густоты и сытности. На сей раз, мы приготовим совсем иной грибной суп, с итальянским сливочным сыром маскарпоне и с лимонной заправкой. А основу нашего супа составят шампиньоны.



### Ингредиенты

**2 упаковки шампиньонов (около 500 гр.).** Если есть возможность, то купите разные грибы (портобело, шиитаки)

**Горсть сушеных грибов** (питриёт меюбашот - на иврите). В основном продают белые сушеные грибы. Порчини - это их название на итальянском, так их здесь и называют.

**2 зубчика чеснока**

**1 луковица** (предпочтительно фиолетовая. На иврите - бацаль саголь)

**50 гр. сливочного масла**

**1 литр бульона.** Если у вас нет в запасе бульона, то потребуется еще 50 гр. сливочного масла. Но не используйте, ни в коем случае, бульон из бульонных кубиков или порошка. Это редкостная гадость.

**3-4 веточки тимьяна (чабрец).** На иврите - тимин

**Соль**

**Черный, свежемолотый перец**

**1 лимон**

**100 гр. сливочного сыра маскарпоне**

**3 ст. ложки порубленной петрушки**

### Процесс приготовления

1. Замачиваем в горячей воде сушеные грибы.
2. Лук и чеснок мелко нарезаем. Нарезаем шампиньоны.
3. С веточек тимьяна снимаем листики, после чего веточки можно выбросить.
4. Ставим на огонь кастрюлю с толстым дном (только не алюминиевую и не эмалированную). Наливаем 2-3 ложки оливкового масла (можно растительного). Пассеруем лук, но совсем немного. 1-2 минуты. Добавляем чеснок. Добавляем грибы. Продолжаем обжаривать. Добавляем тимьян и сливочное масло. На этом этапе грибы дадут жидкость. Замоченные грибы отжимаем и режем. Добавляем в кастрюлю.
5. Продолжаем готовить, помешивая около 15 минут. Добавляем бульон или, если нет, горячую воду (1 литр). Солим и перчим по вкусу и продолжаем готовить еще 20 минут.
6. Перекладываем часть супа в кухонный комбайн и размельчаем. Переливаем обратно в кастрюлю. Или можно это сделать прямо в кастрюле, воспользовавшись ручным блендером.
7. Добавляем 2 ст. ложки маскарпоне и петрушку.
8. Для подачи приготовим такую смесь. Возьмем целый лимон. В небольшую пиалу натрем на терке, только верхнюю, зеленую или желтую кожицу. Без белой цедры. Добавляем щепотку соли. Выдавливаем сок с половинки этого же лимона. Добавляем в эту же смесь. В каждую порцию добавляем пол-чайной ложки этой смеси, чайную ложку маскарпоне. Посыпаем петрушкой и подаем. Приятного аппетита!