



Освежающий огуречный суп-пюре, который вы никогда не пробовали

Михаил Горюнов

Мастер кулинарного искусства Андрей Чудаев рассказал, как приготовить простое и полезное блюдо

Погода за окном не очень радует, но, если верить синоптикам, скоро в Самару придет жара. Горючие блюда на обед перестанут быть притягательными. «Город» (16+) призывает читателей не отчаиваться и приготовить освежающий суп. А поможет им в этом мастер производственного учения Самарского техникума кулинарного искусства Андрей Чудаев. Он рассказал, как быстро приготовить холодный освежающий суп:

— Во многих ресторанах, столовых сейчас популярны холодные супы. Они легкие и даже полезные. Я расскажу, как приготовить вкуснейший огуречный суп-пюре.

Фото Евгения Мясникова

Огуречный суп-пюре от Андрея Чудаева:



1. Огурцы очищаем и хаотично режем, так как все это пойдет в блендер. Также режем и лук, зеленый и репчатый.

2. Мякоть хлеба просто отцеживаем — лучше всего от батона, но подойдет и булочка белого.

3. Продукты кладем в блендер и перемешиваем минуты 3–4, пока они не приобретут густой вид.

4. В уже готовый суп-пюре сверху кладем несколько нарезанных кружочком кусочков Моцареллы и посыпаем Пармезаном.

5. Совет от повара: Добавляем щепотку соли, а для красоты кладем в суп горошек, плюс украшаем его зеленым луком. Оставшийся от Моцареллы рассол заливаем в получившуюся массу. Он не только придаст солености, но и сам по себе очень полезен.