

# Μανιταρόσουπα



## ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. Μανιτάρια πλευρώτους
- 1 λίτρο νερό
- 1/2 ποτήρι λευκό ξηρό κρασί
- 1 κουταλιά βούτυρο
- 6 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κουταλιά Νισεστέ
- 1 κουταλιά ζάχαρη
- αλάτι, πιπέρι,
- κόκκινο γλυκό πιπέρι

Σκουπίζεις μανιτάρια με μία βρεγμένη πετσέτα. Κόβεις μανιτάρια και κρεμμύδι σε μικρά κομμάτια. Ψιλοκόβεις σκόρδο. Βάζεις βούτυρο στο σκέυος σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και όταν λιώσει ρίχνεις κρεμμύδι και σκόρδο. Σε αυτό το σημείο βάζεις και ένα κουταλάκι κόκκινο γλυκό πιπέρι για να βγάλει τα αρώματα του. Ρίχνεις και μανιτάρια και ανακατεύεις. Σειρά έχει το ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη. Συνεχίζεις να ανακατεύεις και μόλις μαλακώσουν τα μανιτάρια και σωθούν τα υγρά σβήνεις με το κρασί. αφήνεις για 5-10 λεπτά να σιγοβράσει και όταν πάλι εξατμιστούν τα υγρά ρίχνεις το νερό και κατεβάζεις την ένταση για να σιγοβράσει σε χαμηλή φωτιά με μισάνοιχτο καπάκι. αφήνεις να σιγοβράσει η σούπα για περίπου 20 λεπτά. Στο μεταξύ φτιάχνεις σπιτικά κρουτόν με ψωμί λάδι και ρίγανη σε ένα τηγάνι. Σε ένα μπολακι ανακατεύεις μια γεμάτη κουταλιά νισεστέ με 1/2 ποτήρι κρύο νερό και όταν διαλυθεί το ρίχνεις μέσα στη σούπα. Δοκιμάζεις και αν θες προσθέτεις λίγο ακόμα αλάτι ή πιπέρι. Αν θες σούπα με κομμάτια την σερβίρεις όπως είναι. Αν θες βελουτέ πολυτοποιείς τα μανιτάρια με ένα μούλτι χειρός μέσα στο σκέυος που μαγειρεύεις. Αν

θες μπορείς να κάνεις κάτι ενδιάμεσο με σούπα βελουτέ καιμανιτάρια σε κομμάτια. Σερβίρεις σε βαθύ πιάτο και από πάνω τρίβεις κασέρι και βάζεις κρουτόν.

Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!

### **Για το σερβίρισμα**

Σπιτικό ψωμί ([ΔΕΣ ΕΔΩ ΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ](#)) για να φτιάξουμε κρουτόν με λάδι και ρίγανη κασέρι για να τρίψουμε από πάνω!

Μπορείς επίσης να δεις στο βίντεο την εκτέλεση της συνταγής:

**Βρες κι άλλες συνταγές για σούπες στο [soupa.gr](http://soupa.gr)**

