

# σχεδία

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ  
ΔΡΟΜΟΥ

## Αθήνα

### Μανιταρόσουπα

Μια συνταγή από το Σχεδία Home με την υπογραφή του Λευτέρη Λαζάρου

#### Υλικά:

- 100 γραμμάρια ελαιόλαδο
- 1 κιλό μανιτάρια λευκά κομμένα σε φέτες
- 150 γραμμάρια πράσο ψιλοκομμένο
- 150 γραμμάρια κρεμμύδι ξερό κομμένο σε μισή ροδέλα
- 3 κλωνάρια θυμάρι
- 150 γραμμάρια λευκό ξηρό κρασί
- 300 γραμμάρια κρέμα γάλακτος
- 1 λίτρο ζωμό λαχανικών
- 15 γραμμάρια αλάτι
- 1 γραμμάρια πιπέρι

#### Εκτέλεση:

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το πράσο, το κρεμμύδι, το θυμάρι και σοτάρουμε μέχρι να μαραθούν. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα μανιτάρια και τα αφήνουμε να σοταριστούν καλά μέχρι να βγάλουν τα υγρά τους. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ. Έπειτα, προσθέτουμε τον ζωμό λαχανικών και αφήνουμε να βράσει σε χαμηλή φωτιά για 30 λεπτά.

Στη συνέχεια, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το αλάτι, το πιπέρι και συνεχίζουμε το βρασμό για άλλα 10 λεπτά. Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Περνάμε τη σούπα από ένα μπλέντερ και έπειτα τη σουρώνουμε από μία σίτα.

#### Πρόταση Σερβιρίσματος:

Σε ένα πιάτο βάζουμε λίγα σωτε μανιτάρια και λίγα κρουτόν.

