



Легко по-французски

Наталья Ивушка

Наталья Ивушка
Легко по-французски

«Автор»

2026

Ивушка Н.

Легко по-французски / Н. Ивушка — «Автор», 2026

Эта книга — путеводитель по богатейшему наследию французской кулинарии. В ней собраны классические и современные рецепты, отражающие разнообразие региональных традиций и изысканность «высокой кухни». Супы, горячие блюда, французский закрытый бутерброд.

© Ивушка Н., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Супы	5
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Легко по-французски

Супы

Простые и популярные французские блюда. Все рецепты адаптированы для домашней кухни, с доступными ингредиентами и чёткими инструкциями.

Луковый суп по-французски

Ингредиенты:

лук репчатый – 600 г;
масло сливочное – 50 г;
мука – 1 ст. л.;
вино белое сухое – 100 мл;
бульон говяжий или овощной – 1,2 л;
багет – 4 ломтика;
сыр твёрдый – 100 г;
тимьян сушёный – ½ ч. л.;
соль, перец – по вкусу.

Приготовление:

Лук нарежьте полукольцами, томите на масле 20–25 мин до золотистого цвета.

Добавьте муку, перемешайте, влейте вино, выпарите алкоголь.

Влейте бульон, добавьте тимьян, варите 20 мин.

Разлейте суп по огнеупорным тарелкам, положите ломтики багета, посыпьте сыром.

Запекайте под грилем 5–7 мин до румяной корочки.

Крем-суп из шампиньонов

Ингредиенты:

шампиньоны – 500 г;
лук репчатый – 1 шт.;
картофель – 2 шт.;
сливки 20 % – 150 мл;
бульон овощной – 800 мл;
масло сливочное – 30 г;
зелень петрушки – для подачи.

Приготовление:

Лук и грибы обжарьте на масле 5 мин.

Картофель нарежьте кубиками, добавьте к грибам.

Влейте бульон, варите 15 мин.

Измельчите блендером, влейте сливки, прогрейте.

Подавайте с петрушкой.

Тыквенный суп-пюре

Ингредиенты:

тыква очищенная – 800 г;
морковь – 1 шт.;
лук репчатый – 1 шт.;
имбирь свежий (тёртый) – 1 ч. л.;
бульон овощной – 1 л;
сливки 10 % – 100 мл;

масло оливковое – 2 ст. л.;
соль, мускатный орех – по вкусу.

Приготовление:

Овощи нарежьте кубиками, обжарьте на масле 5 мин.

Добавьте бульон, варите 20 мин.

Измельчите блендером, влейте сливки, приправьте.

Прогрейте 2 мин.

Суп сен-жермен (из зелёного горошка)

Ингредиенты:

горошек зелёный замороженный – 500 г;

лук-порей (белая часть) – 1 шт.;

картофель – 2 шт.;

бульон куриный – 1 л;

масло сливочное – 20 г;

мята свежая – несколько листиков;

соль, перец – по вкусу.

Приготовление:

Лук-порей и картофель нарежьте, обжарьте на масле 3 мин.

Добавьте бульон, варите 15 мин.

Добавьте горошек, готовьте 5 мин.

Измельчите блендером, приправьте, добавьте мяту.

Французский овощной суп

Ингредиенты:

морковь – 2 шт.;

сельдерей стеблевой – 2 стебля;

капуста белокочанная – 200 г;

фасоль стручковая – 150 г;

помидор – 2 шт.;

бульон овощной – 1,5 л;

оливковое масло – 2 ст. л.;

прованские травы – 1 ч. л.;

соль, перец – по вкусу.

Приготовление:

Овощи нарежьте, обжарьте на масле 5 мин.

Влейте бульон, добавьте помидоры (без кожицы), варите 20 мин.

Приправьте травами, солью, перцем.

Сырный суп с гренками

Ингредиенты:

сыр твёрдый – 200 г;

картофель – 3 шт.;

лук репчатый – 1 шт.;

чеснок – 2 зубчика;

бульон куриный – 1,2 л;

багет – 4 ломтика;

масло сливочное – 30 г;

соль, перец – по вкусу.

Приготовление:

Лук и чеснок обжарьте на масле, добавьте картофель, нарезанный кубиками.

Влейте бульон, варите 15 мин.

Добавьте тёртый сыр, перемешайте до растворения.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.