**Μανιταρόσουπα νηστίσιμη**

**Υλικά που θα χρειαστούμε:**
• 500 γρ. Μανιτάρια χοντροκομμένα
• 2 Πιπεριές
• 1 Κρεμμύδι ψιλοκομμένο
• 1 σκελ. Σκόρδο ψιλοκομμένη
• 100 γρ. Ρύζι καρολίνα
• 10 γρ. Αλεύρι
• 100 γρ. Ελαιόλαδο
• 4 λίτρα Νερό ή ζωμό λαχανικών
• 1 κουταλιά σούπας Άνηθο

• Αλάτι
• Πιπέρι
• (Προαιρετικά εάν δε θέλουμε να είναι νηστίσιμη η σούπα 50 γρ. Κρέμα γάλακτος ζωική)

## Εκτέλεση συνταγής

## Πλένουμε ή καθαρίζουμε τα λαχανικά και τα μανιτάρια.

## Κόβουμε τα λαχανικά και τα μανιτάρια όπως το ζητάει η συνταγή μας.

## Βάζουμε στην κατσαρόλα το ελαιόλαδο και το αφήνουμε να ζεσταθεί.

## Ρίχνουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, και το πράσο και σοτάρουμε μέχρι να βγάλουν το άρωμα τους.

## Συνεχίζουμε το σοτάρισμα προσθέτοντας τις πιπεριές και τα μανιτάρια.

## Αφού μαλακώσουν πουδράρουμε με αλεύρι και ανακατεύουμε συνέχεια ως που να ψηθεί το αλεύρι και να ρίξουμε το χλιαρό νερό ή τον ζωμό λαχανικών.

## Όταν φτάσουμε σε σημείο βρασμού, πλένουμε το ρύζι και το βάζουμε να βράσει για 20΄ περίπου.

## 5΄πριν το κατεβάσουμε από την φωτιά βάζουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και άνηθο,

## Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την φωτιά και αφήνουμε να σπάσει ο βρασμός, όσοι θέλουν μπορούν να ρίξουν τώρα την κρέμα γάλακτος και να ανακατέψουν με την κουτάλα.

## manitarosoupa.jpg

## Καλή επιτυχία!