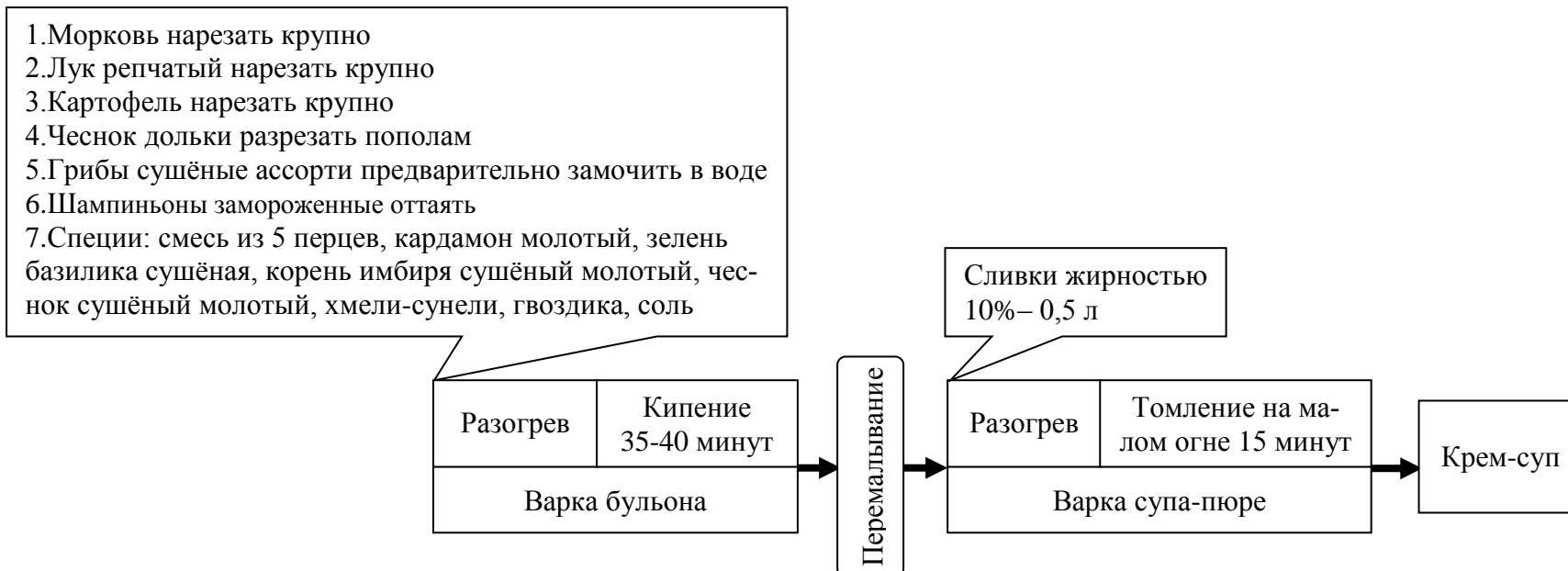


Суп-пюре с шампиньонами и сушёными грибами "Пикантный" (Хурс С.П. - 02.11.2013)



1. Морковь – 1 шт.
2. Лук репчатый – 1 шт.
3. Картофель – 5 шт.
4. Чеснок – 1 головка
5. Грибы сушёные ассорти – 25 г
6. Шампиньоны замороженные – 400 г
7. Сливки жирностью 10% – 0,5 л
8. Смесь из 5 перцев
9. Кардамон молотый
10. Зелень базилика сушёная
11. Корень имбиря сушёный молотый – 10 г
12. Чеснок сушёный молотый – 16 г
13. Хмели-сунели
14. Гвоздика
15. Соль
16. Вода – 2-2,5 л



Суп-пюре с шампиньонами и сушёными грибами "Пикантный" (Хурс С.П. - 02.11.2013)



1. Берём морковь



2. Берём лук репчатый



3. Режем морковь и лук крупно



4. Чистим картофель



5. Режем картофель крупно



6. Берём чеснок



7. Чистим чеснок



8. Режем дольки чеснока пополам



9. Берём грибы сушёные ассорти



10. Готовим грибы сушёные



11. Берём шампиньоны замороженные



12. Оттаиваем шампиньоны

Суп-пюре с шампиньонами и сушёными грибами "Пикантный" (Хурс С.П. - 02.11.2013)



13. Берём сливки жирностью 10%



14. Берём смесь из 5 перцев молотую



15. Отмеряем смесь из 5 перцев



16. Отмеряем соль поваренную



17. Берём специи



18. Отмеряем пропорции специй



19. Греем воду



20. Кладём морковь в кастрюлю



21. Кладём картофель, лук и чеснок в кастрюлю



22. Кладём шампиньоны в кастрюлю



23. Кладём грибы сушёные в кастрюлю



24. Кладём специи и перемешиваем содержимое кастрюли

Суп-пюре с шампиньонами и сушёными грибами "Пикантный" (Хурс С.П. - 02.11.2013)



25. Варим суп до готовности



26. Отваренный суп снимаем с огня



27. Берём блендер



28. Перемалываем содержимое супа



29. Вливаем сливки в суп-пюре и греем на малом огне



30. Кладём лист лавровый



31. Томим суп-пюре под крышкой на малом огне



32. Подаём суп-пюре на стол