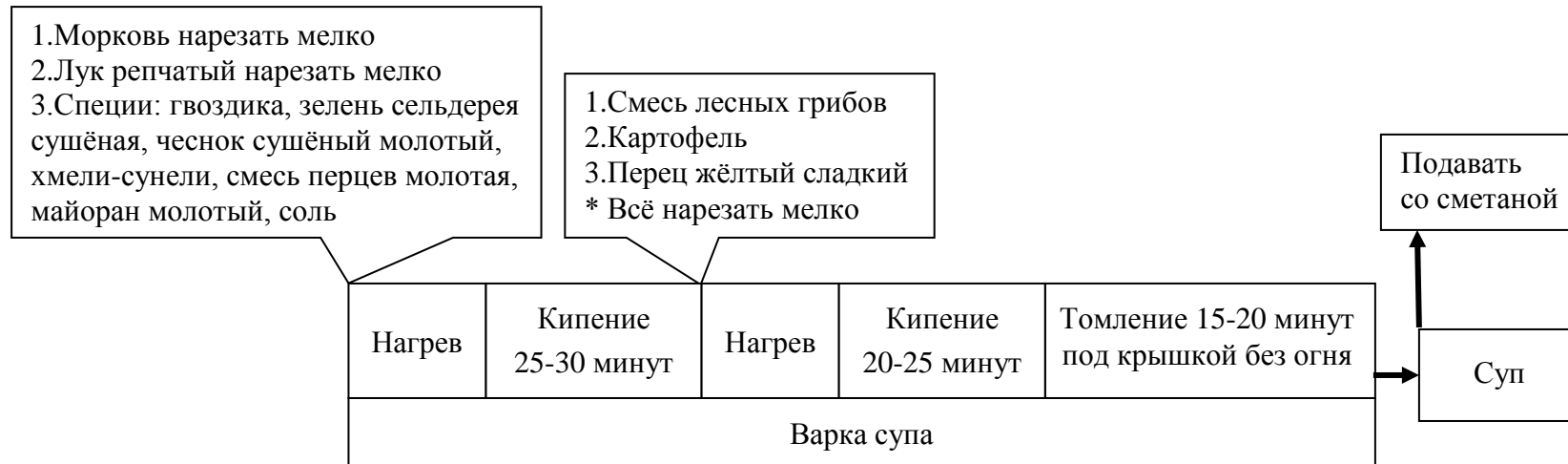


Суп грибной со сладким перцем и сметаной (Хурс С.П. - 16.11.2013)



1. Картофель - 4-5 шт.
2. Лук репчатый - 3 шт.
3. Морковь - 1 шт.
4. Смесь лесных грибов - 0,4 кг
5. Перец жёлтый сладкий - 1 шт.
6. Гвоздика
7. Зелень сельдерея сушёная
8. Чеснок сушёный молотый - 20 г
9. Хмели-сунели
10. Смесь перцев молотая
11. Майоран молотый
12. Сметана
13. Соль - 1 ст. ложка
14. Вода - 2-2,5 л



Суп грибной со сладким перцем и сметаной (Хурс С.П. - 16.11.2013)



1. Берём картофель



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелко



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый мелко



7. Берём морковь



8. Режем морковь мелко



9. Берём смесь лесных грибов



10. Берём перец жёлтый сладкий



11. Режем перец жёлтый сладкий мелко



12. Берём специи

Суп грибной со сладким перцем и сметаной (Хурс С.П. - 16.11.2013)



13. Кладём все овощи, грибы и специи в кастрюлю



14. Варим суп до готовности и томим под крышкой без огня



15. Подаём на стол со сметаной



16. Размешиваем сметану и готово к употреблению