

Суп с грибами на бульоне из осетра (Хурс С.П. - 18.04.2014)



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Шампиньоны – 0,4 кг | 11. Кориандр молотый |
| 2. Лук репчатый - 3 шт. | 12. Хмели-сунели |
| 3. Головы и плавники осетров – 2 шт. | 13. Куркума молотая |
| 4. Смесь лесных грибов – 0,4 кг | 14. Кардамон молотый |
| 5. Опята – 0,4 кг | 15. Чеснок сушёный молотый – 20 г |
| 6. Морковь – 0,5-1 шт. | 16. Лавровый лист – 5-8 шт. |
| 7. Картофель - 2-4 шт. | 17. Сметана |
| 8. Чеснок - 1 головка | 18. Соль – 1 ст. ложка |
| 9. Лимонная приправа к рыбным блюдам – 1 неполная ст. ложка | 19. Вода – 2-2,5 л |
| 10. Гвоздика | |



Суп с грибами на бульоне из осетра (Хурс С.П. - 18.04.2014)



1. Берём шампиньоны



2. Готовим шампиньоны



3. Режем шампиньоны мелко



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый мелко



7. Берём головы и плавники осетров



8. Берём смесь лесных грибов



9. Готовим смесь лесных грибов



10. Режем смесь лесных грибов мелко



11. Берём опята



12. Готовим опята

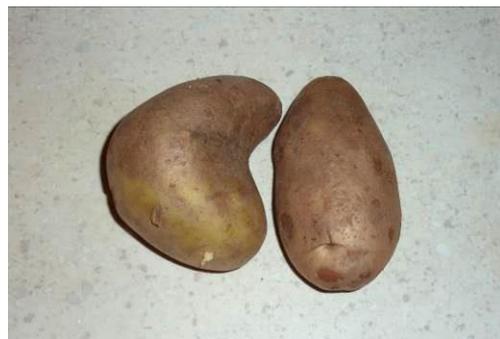
Суп с грибами на бульоне из осетра (Хурс С.П. - 18.04.2014)



13. Берём морковь



14. Режем морковь мелко



15. Берём картофель



16. Чистим и режем картофель мелко



17. Берём чеснок



18. Чистим чеснок



19. Режем чеснок мелко



20. Берём соль и лимонную приправу



21. Берём специи



22. Отмеряем пропорции специй



23. Варим головы и плавники осетров



24. Кладём соль и лимонную приправу к рыбным блюдам

Суп с грибами на бульоне из осетра (Хурс С.П. - 18.04.2014)



25. Извлекаем головы осетров



26. Кладём головы осетров на тарелку



27. Кладём морковь в бульон



28. Кладём опята в бульон



29. Кладём лук репчатый в бульон



30. Кладём шампиньоны в бульон



31. Кладём специи в бульон



32. Перемешиваем суп



33. Кладём смесь лесных грибов в суп



34. Кладём чеснок в суп



35. Кладём картофель в суп



36. Варим суп до готовности

Суп с грибами на бульоне из осетра (Хурс С.П. - 18.04.2014)



37. Кладём лавровый лист в суп



38. Томление супа под крышкой без огня



39. Кладём сметану в тарелку



40. Грибной суп подан