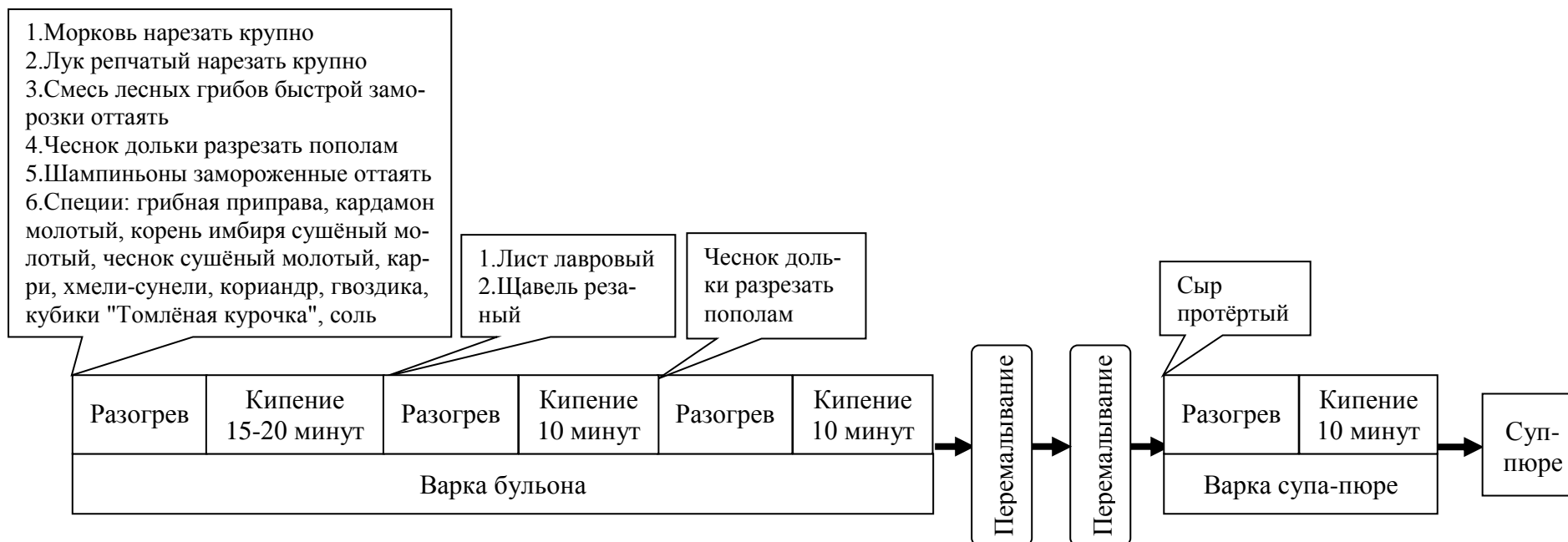


## Суп-пюре из лесных грибов, шампиньонов и щавеля (Хурс С.П. - 26.06.2014)



1. Смесь лесных грибов быстрой заморозки – 0,4 кг
2. Щавель резаный быстрой заморозки - 0,4 кг
3. Шампиньоны – 400 г
4. Морковь – 2 шт.
5. Лук репчатый – 4 шт.
6. Чеснок – 1 головка
7. Сыр "Голландский" – 100-150 г
8. Грибная приправа
9. Кардамон молотый
10. Карри
11. Корень имбиря сушёный молотый – 10 г
12. Чеснок сушёный молотый – 28 г
13. Хмели-сунели
14. Кориандр
14. Гвоздика
15. Кубики "Томлёная курочка" – 2 шт.
16. Соль



## Суп-пюре из лесных грибов, шампиньонов и щавеля (Хурс С.П. - 26.06.2014)



1. Берём лесные грибы



2. Размораживаем лесные грибы



3. Берём щавель замороженный



4. Размораживаем щавель



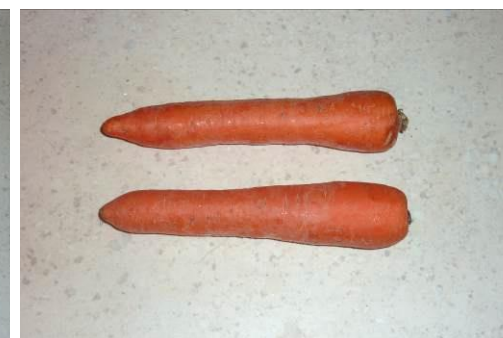
5. Берём шампиньоны



6. Готовим шампиньоны



7. Режем шампиньоны тонко



8. Берём морковь



9. Режем морковь крупно



10. Берём лук репчатый



11. Чистим лук репчатый



12. Режем лук крупно



Суп-пюре из лесных грибов, шампиньонов и щавеля (Хурс С.П. - 26.06.2014)



13. Берём чеснок



14. Чистим чеснок



15. Чистим дольки чеснока



16. Режем дольки чеснока пополам



17. Берём сыр



18. Отмеряем порцию сыра



19. Натираем сыр на мелкой тёрке



20. Отмеряем соль поваренную и приправу для грибов



21. Берём специи



22. Составляем пропорции специй



23. Берём кубики "Желированная куриная Курочка"



24. Греем воду



Суп-пюре из лесных грибов, шампиньонов и щавеля (Хурс С.П. - 26.06.2014)



25. Кладём лук в кастрюлю



26. Кладём морковь в кастрюлю



27. Кладём лесные грибы в кастрюлю



28. Кладём соль поваренную и приправу для грибов в кастрюлю



29. Кладём шампиньоны в кастрюлю



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Перемешиваем содержимое



32. Кладём кубики "Томлёная курочка"



33. Варим периодически перемешивая грибы и овощи



34. Кладём лист лавровый в суп



35. Кладём щавель в суп



36. Кладём чеснок в суп



Суп-пюре из лесных грибов, шампиньонов и щавеля (Хурс С.П. - 26.06.2014)



37. Перемешиваем и варим



38. Удаляем из супа лист лавровый



39. Берём блендер



40. Перемалываем суп в пюре



41. Проверяем качество перемалывания пюре



42. Готовим кастрюлю и сито



43. Процеживаем суп-пюре через сито



44. Процеженный суп-пюре ставим на малый огонь



45. Кладём тёртый сыр в суп



46. Размешиваем тёртый сыр и варим на малом огне



47. Томление под крышкой без огня и суп-пюре готов



48. Суп-пюре подан на стол