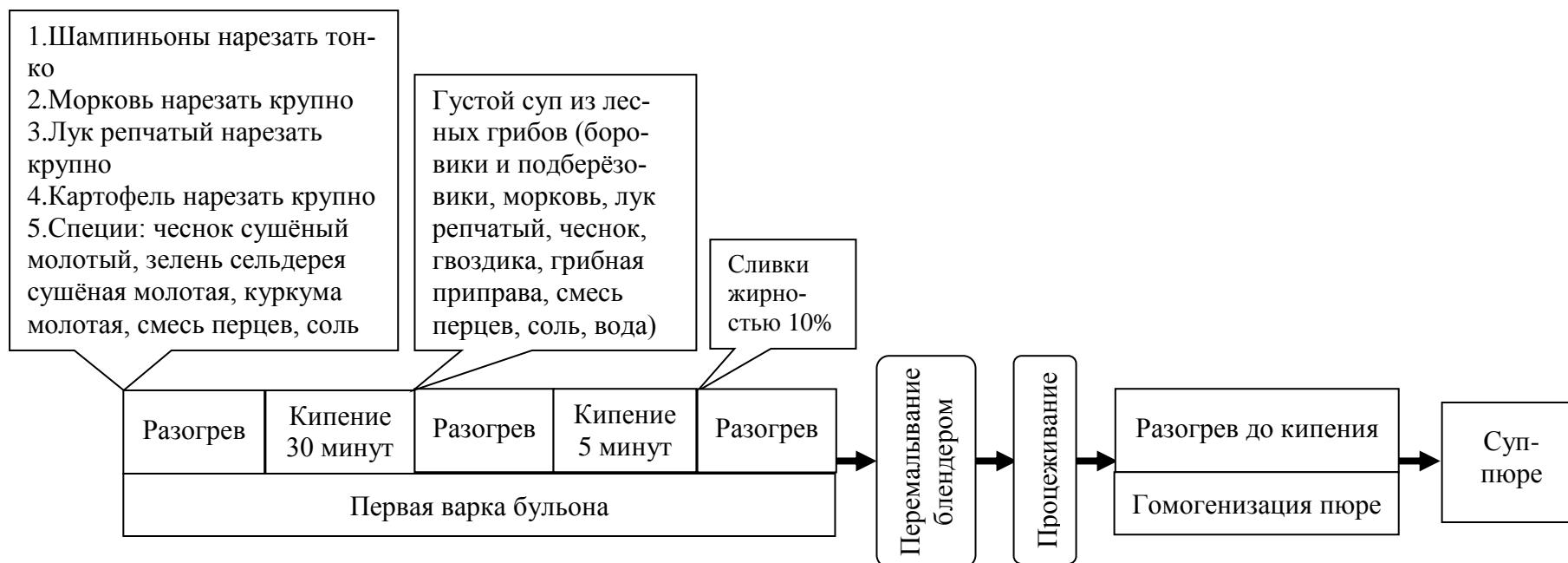


## Суп-пюре сливочный с лесными грибами и шампиньонами (Хурс С.П. - 05.09.2014)



- 1.Боровики и подберёзовики – 2 кг
- 2.Шампиньоны – 0,4 кг
- 3.Морковь – 1-2 шт.
- 4.Лук репчатый – 2-4 шт.
- 5.Чеснок – 1 головка
- 6.Картофель – 4-5 шт.
- 7.Грибная приправа
- 8.Чеснок сушёный молотый
- 9.Зелень сельдерея сушёная молотая
- 10.Куркума молотая
- 11.Гвоздика
- 12.Смесь перцев
- 13.Сливки жирностью 10% - 0,5 л
- 14.Соль
- 15.Вода – 2-2.5 л



Суп-пюре сливочный с лесными грибами и шампиньонами (Хурс С.П. - 05.09.2014)



1. Собираем лесные грибы



2. Берём шампиньоны



3. Режем шампиньоны на тонкие ломтики



4. Берём картофель



5. Чистим картофель



6. Режем картофель крупно



7. Берём лук репчатый



8 Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый крупно



10. Берём морковь, чистим



11. . Нарезаем морковь крупно



12. Берём сливки жирностью 10%

Суп-пюре сливочный с лесными грибами и шампиньонами (Хурс С.П. - 05.09.2014)



13. Берём специи



14. Отмеряем пропорции специй



15. Кипятим воду



16. Кладём морковь в кастрюлю



17. Кладём картофель в кастрюлю



18. Кладём лук в кастрюлю



19. Кладём шампиньоны в кастрюлю



20. Кладём специи в кастрюлю



21. Перемешиваем и варим до готовности шампиньонов



22. Берём густой суп из лесных грибов



23. Вливаем суп из лесных грибов в суп из шампиньонов и перемешиваем



24. Доводим до кипения

Суп-пюре сливочный с лесными грибами и шампиньонами (Хурс С.П. - 05.09.2014)



25. Варим на малом огне и снимаем пенку



26. Вливаем сливки в суп



27. Перемешиваем, доводим до кипения и снимаем с огня



28. Берём блендер



29. Перемалываем суп в пюре



30. Готовим вторую кастрюлю и сито, пропускаем пюре через сито



31. Доводим суп-пюре до кипения и снимаем с огня



32. Подаём суп-пюре на стол