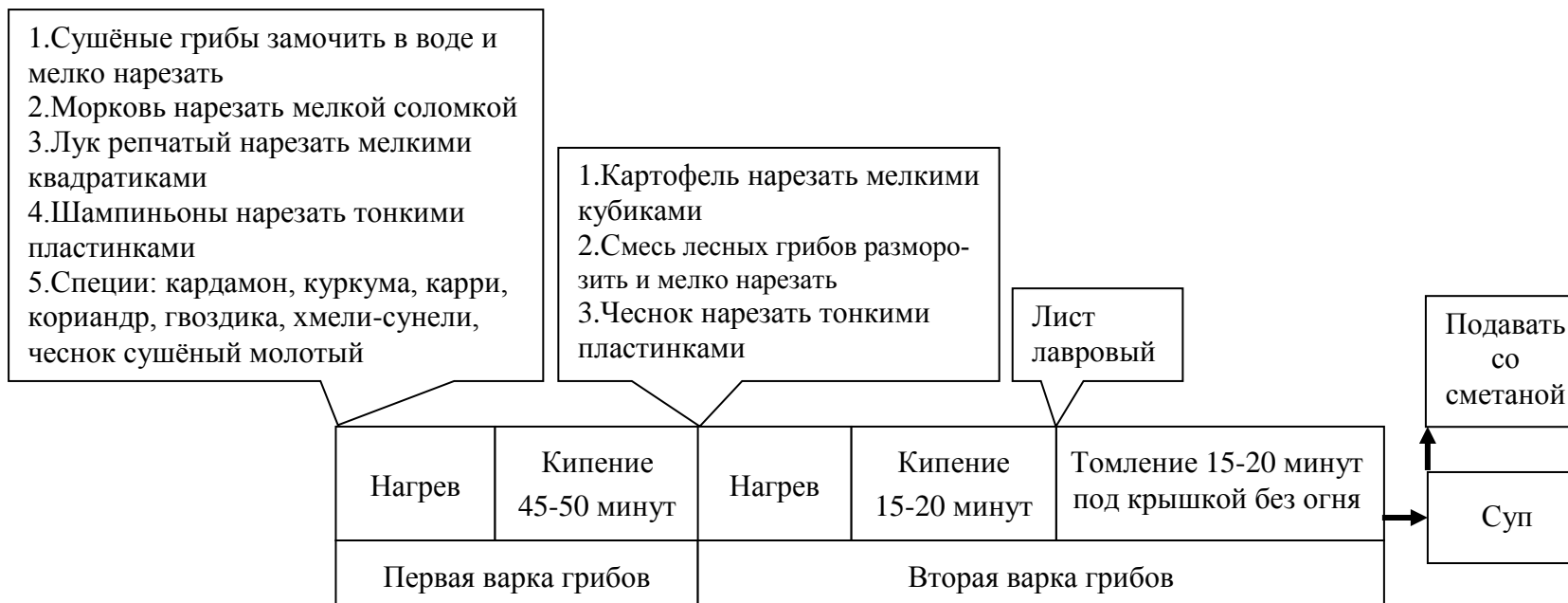


## Суп грибной ассорти (Хурс С.П. - 14.11.2014)



- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1. Сушёные грибы лесные 30-50 г                   | 10. Карри                   |
| 2. Шампиньоны – 0,4 кг                            | 11. Кориандр                |
| 3. Смесь лесных грибов быстрой заморозки – 0,4 кг | 12. Гвоздика                |
| 4. Картофель – 3-5 шт.                            | 13. Хмели-сунели            |
| 5. Морковь – 1-2 шт.                              | 14. Чеснок сушёный молотый  |
| 6. Лук репчатый – 2 шт.                           | 15. Лавровый лист – 5-8 шт. |
| 7. Чеснок – 1 головка                             | 16. Сметана                 |
| нарезать тонкими пластинками                      | 17. Соль – 1 ст. ложка      |
| 8. Кардамон                                       | 18. Вода – 2-2,5 л          |
| 9. Куркума  |                             |



## Суп грибной ассорти (Хурс С.П. - 14.11.2014)



1. Берём грибы лесные сушёные



2. Замачиваем грибы в воде



3. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



4. Оттаиваем грибы



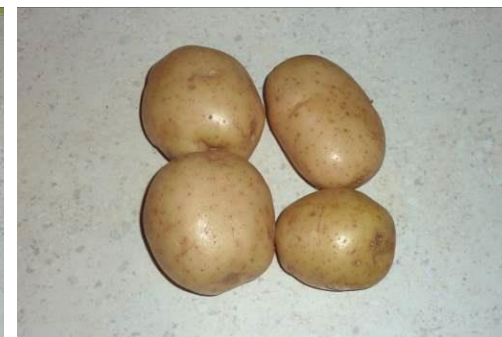
5. Режем грибы на равные мелкие кусочки



6. Берём шампиньоны



7. Режем шампиньоны тонкими пластинками



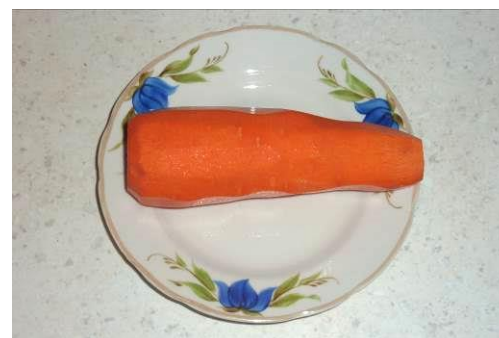
8. Берём картофель



9. Чистим картофель



10. Режем картофель мелко



11. Чистим морковь



12. Режем морковь мелко

## Суп грибной ассорти (Хурс С.П. - 14.11.2014)



13. Берём лук репчатый



14. Чистим лук репчатый



15. Режем лук репчатый мелко



16. Берём чеснок



17. Чистим чеснок



18. Режем чеснок тонкими пластинками



19. Берём сметану жирностью 20%



20. Берём специи



21. Отмеряем пропорции специй



22. Ставим воду на огонь



23. Кладём сушёные грибы в кастрюлю



24. Кладём морковь в кастрюлю

## Суп грибной ассорти (Хурс С.П. - 14.11.2014)



25. Кладём лук в кастрюлю



26. Кладём шампиньоны в кастрюлю



27. Кладём специи в кастрюлю



28. Перемешиваем содержимое кастрюли



29. Варим на малом огне



30. Периодически снимаем пенку



31. Кладём картофель в бульон



32. Кладём размороженные и мелко нарезанные лесные грибы в кастрюлю



33. Кладём чеснок в суп



34. Варим суп на малом огне до готовности картофеля



35. Кладём лист лавровый в суп



36. Томим суп под крышкой без огня

## Суп грибной ассорти (Хурс С.П. - 14.11.2014)



37. Подавать к столу можно со сметаной и без



38. Для любителей "чистого" вкуса



39. Кладём сметану в тарелку и размешиваем



40. Грибной суп со сметаной готов к употреблению