

Суп грибной "Экзотика" (Хурс С.П. - 27.12.2014)



1. Шампиньоны – 0,4 кг
2. Смесь лесных грибов быстрой заморозки – 0,4 кг
3. Картофель - 3-4 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Лук репчатый - 2 шт.
6. Чеснок – 1 головка
7. Грибная приправа
8. Имбирь сушёный молотый
9. Чеснок сушёный молотый
10. Сметана жирностью 20%
11. Соль – 1 ст. ложка
12. Вода – 2-2,5 л



Суп грибной "Экзотика" (Хурс С.П. - 27.12.2014)



1. Берём шампиньоны



2. Режем шампиньоны тонкими пластинками



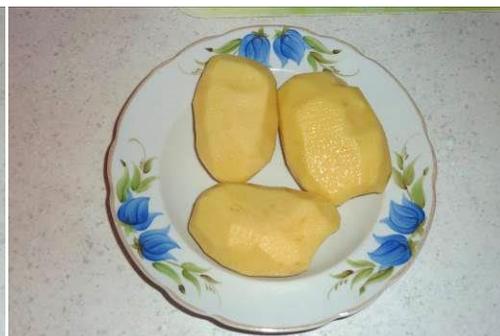
3. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



4. Размораживаем и измельчаем смесь лесных грибов



5. Берём картофель



6. Чистим картофель



7. Режем картофель мелко



8. Берём морковь



9. Чистим и измельчаем на тёрке морковь



10. Берём лук репчатый



11. Чистим лук репчатый



12. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец

Суп грибной "Экзотика" (Хурс С.П. - 27.12.2014)



13. Берём чеснок



14. Чистим чеснок



15. Нарезаем чеснок тонкими пластинками



16. Берём сметану



17. Берём соль и приправу для грибов



18. Готовим специи



19. Отмеряем пропорции специй



20. Греем воду



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Кладём морковь в кастрюлю



23. Кладём соль и приправу для грибов в кастрюлю



24. Кладём шампиньоны в кастрюлю

Суп грибной "Экзотика" (Хурс С.П. - 27.12.2014)



25. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим на малом огне



26. Кладём специи в кастрюлю



27. Кладём чеснок в кастрюлю



28. Кладём смесь лесных грибов в кастрюлю



29. Кладём картофель в кастрюлю, после закипания варим на малом огне до готовности



30. Подаём на стол



31. Добавляем сметану



32. Размешиваем сметану. Приятного аппетита