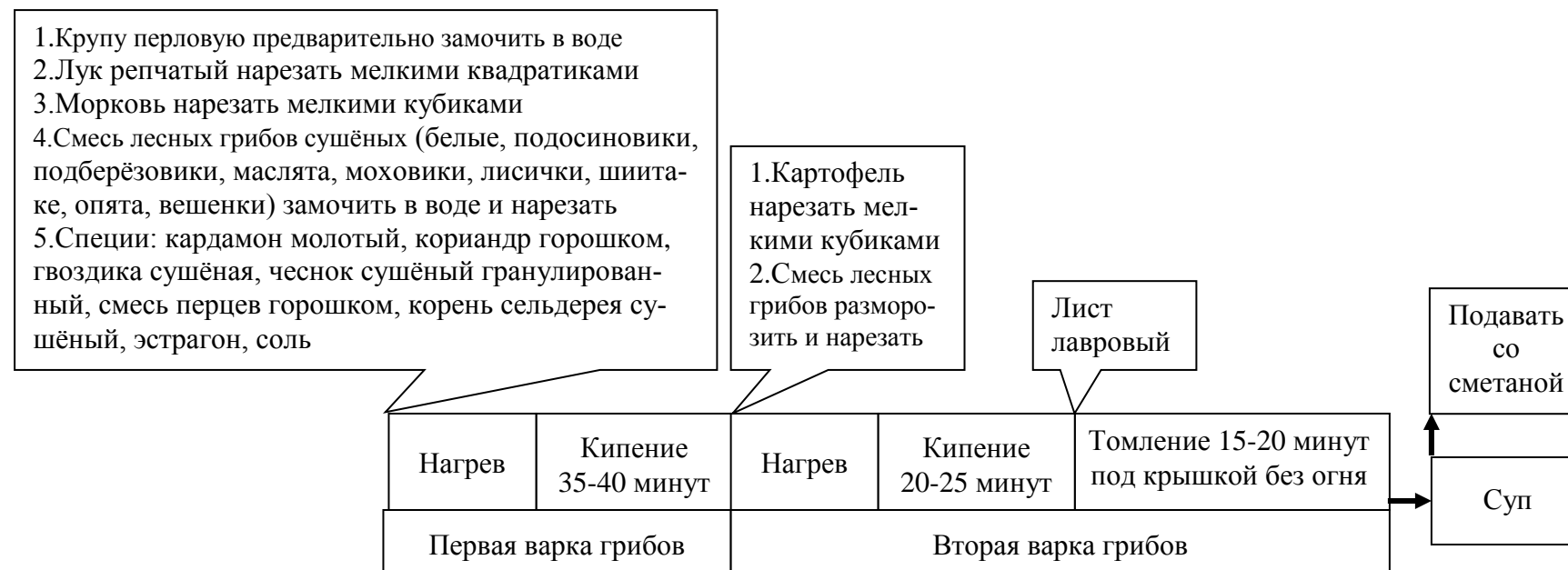


## Суп из смеси лесных грибов "Парк Горького" (Хурс С.П. - 07.06.2015)



1. Смесь лесных грибов сушёных (белые, подосиновики, подберёзовики, маслята, моховики, лисички, шиитаке, опята, вешенки) – 25 г
2. Смесь лесных грибов быстрой заморозки – 0,4 кг
3. Крупа перловая – 2/3 стакана
4. Картофель – 5-7 шт.
5. Морковь – 1-2 шт.
6. Лук репчатый – 2 шт.
7. Кардамон молотый

8. Чеснок сушёный гранулированный
9. Смесь перцев горошком
10. Кориандр горошком
11. Гвоздика сушёная
12. Корень сельдерея сушёный
13. Эстрагон
14. Лавровый лист – 5-8 шт.
15. Сметана жирностью 20%
16. Соль – 1 ст. ложка
17. Вода – 2-2,5 л



## Суп из смеси лесных грибов "Парк Горького" (Хурс С.П. - 07.06.2015)



1. Берём смесь лесных грибов сушёных



2. Отмеряем смесь лесных грибов сушёных



3. Замачиваем смесь лесных грибов сушёных в воде



4. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



5. Оттаиваем смесь лесных грибов быстрой заморозки



6. Берём крупу перловую



7. Отмеряем крупу перловую в стакане



8. Замачиваем крупу перловую в воде



9. Берём картофель



10. Чистим картофель



11. Режем картофель мелкими кубиками



12. Берём лук репчатый

Суп из смеси лесных грибов "Парк Горького" (Хурс С.П. - 07.06.2015)



13. Чистим лук репчатый



14. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



15. Чистим морковь



16. Режем морковь мелкими кубиками



17. Берём специи: эстрагон, гвоздику, корень сельдерея, кориандр



18. Берём специи: чеснок, смесь перцев, кардамон



19. Отмеряем пропорции специй



20. Отмеряем соль



21. Берём сметану жирностью 20%



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь



23. Кладём крупу перловую в кастрюлю



24. Кладём лук репчатый в кастрюлю

Суп из смеси лесных грибов "Парк Горького" (Хурс С.П. - 07.06.2015)



25. Кладём морковь в кастрюлю



26. Кладём сушёные грибы в кастрюлю



27. Кладём специи в кастрюлю



28. Перемешиваем содержимое кастрюли



29. Кладём картофель в кастрюлю



30. Кладём лесные грибы в кастрюлю



31. Периодически снимаем пенку



32. Кладём лист лавровый в кастрюлю



33. Кладём чеснок в кастрюлю



34. Варим суп на малом огне до готовности картофеля



35. Кладём лист лавровый в суп



36. Томим суп под крышкой без огня