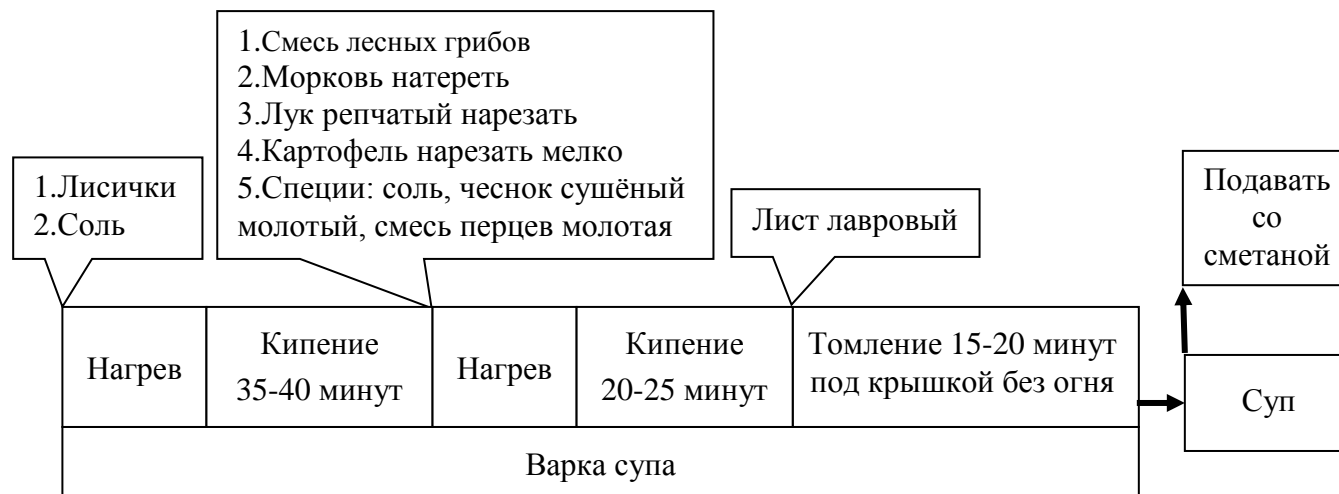


Суп грибной "Ароматы леса" (Хурс С.П. - 08.08.2015)



- 1.Лисички – 1 кг
- 2.Смесь лесных грибов быстрой заморозки – 0,8 кг
- 3.Картофель - 5-6 шт.
- 4.Морковь – 1-2 шт.
- 5.Лук репчатый – 2-3 шт.
- 6.Смесь перцев молотая
- 7.Чеснок сушёный молотый
- 8.Лист лавровый
- 9.Сметана жирностью 20-25%
- 10.Соль – 1 ст. ложка
- 11.Вода – 2-2,5 л



Суп грибной "Ароматы леса" (Хурс С.П. - 08.08.2015)



1. Берём лисички



2. Перебираем лисички, удаляем сор, крупные разрезать на части



3. Отмеряем соль



4. Ставим кастрюлю с водой на огонь



5. Кладём лисички в кастрюлю



6. Кладём соль в кастрюлю



7. Варим лисички и периодически удаляем пену



8. Вынимаем лисички из бульона откладываем для другого блюда



9. Бульон от варки лисичек становится основой для варки супа



10. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



11. Размораживаем смесь лесных грибов



12. Берём картофель

Суп грибной "Ароматы леса" (Хурс С.П. - 08.08.2015)



13. Чистим картофель



14. Режем картофель мелкими кубиками



15. Берём лук репчатый



16. Чистим лук репчатый



17. Режем лук репчатый средними кусочками



18. Берём и чистим морковь



19. Натираем морковь на мелкой тёрке



20. Готовим специи



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Кладём смесь лесных грибов в кастрюлю



23. Кладём морковь в кастрюлю



24. Кладём лук репчатый и картофель в кастрюлю

Суп грибной "Ароматы леса" (Хурс С.П. - 08.08.2015)



25. Кладём соль, смесь перцев молотую и чеснок сушёный в кастрюлю



26. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим на малом огне



27. Кладём лист лавровый в кастрюлю и томим под крышкой без огня



28. Подаём суп грибной со сметаной