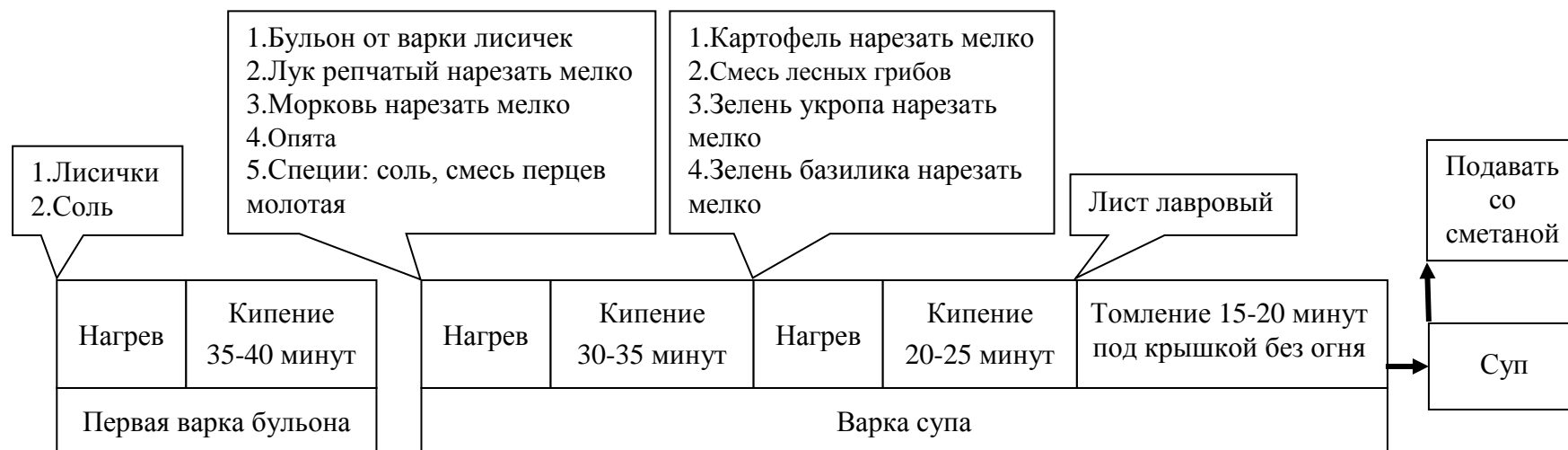


Суп с лесными грибами на бульоне из лисичек "Дары леса" (Хурс С.П. - 15.08.2015)



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



Суп с лесными грибами на бульоне из лисичек "Дары леса" (Хурс С.П. - 15.08.2015)



1. Берём лисички



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



3. Отмеряем соль



4. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём лисички в кастрюлю



5. Кладём соль в кастрюлю и варим лисички до готовности



6. Готовые лисички кладём на отдельную тарелку



7. Бульон от варки лисичек становится основой будущего супа



8. Берём опята быстрой заморозки



9. Размораживаем опята



10. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



11. Размораживаем смесь лесных грибов



12. Берём картофель

Суп с лесными грибами на бульоне из лисичек "Дары леса" (Хурс С.П. - 15.08.2015)



13. Чистим картофель



14. Режем картофель мелкими кубиками



15. Берём и чистим морковь



16. Режем морковь мелко



17 Берём лук репчатый



18. Чистим лук репчатый



19. . Режем лук репчатый средними кусочками



20. Берём зелень укропа и базилика



21. Режем зелень укропа и базилика мелко



22. Отмеряем соль и смесь перцев молотую



23. Берём сметану жирностью 20%



24. Кладём лук репчатый в кастрюлю

Суп с лесными грибами на бульоне из лисичек "Дары леса" (Хурс С.П. - 15.08.2015)



25. Кладём морковь в кастрюлю



26. Кладём опята в кастрюлю



27. Кладём соль и смесь перцев молотую в кастрюлю



28. Кладём картофель в кастрюлю



29. Кладём смесь лесных грибов в кастрюлю



30. Варим и удаляем пенку



31. Кладём зелень укропа и базилика в кастрюлю



32. Варим суп до готовности



33. Кладём лист лавровый в кастрюлю, снимаем с огня и томим



34. Суп грибной подаём на стол



35. Кладём сметану в тарелку с супом



36. Размешиваем сметану