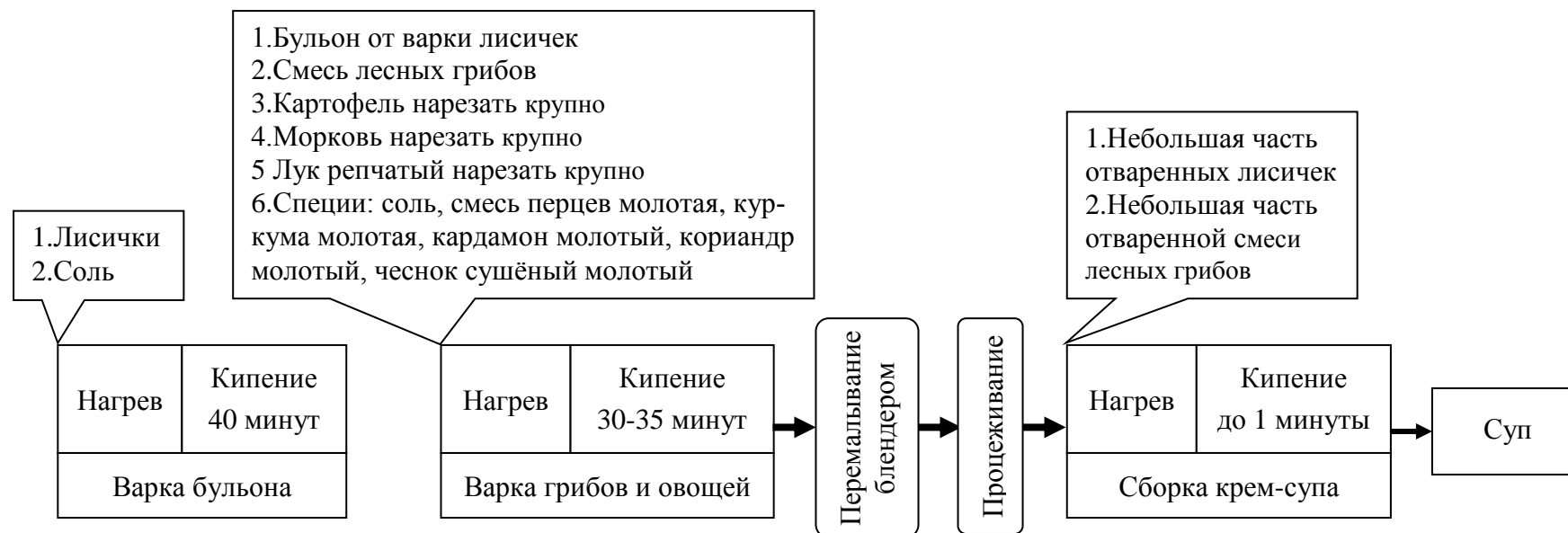


Крем-суп с лесными грибами "Нежность" (Хурс С.П. - 23.08.2015)



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. Куркума молотая
7. Кардамон молотый
8. Кориандр молотый
9. Чеснок сушёный молотый – 36 г
10. Смесь перцев молотая
11. Соль – 1 ст. ложка
12. Вода – 2-2,5 л



Крем-суп с лесными грибами "Нежность" (Хурс С.П. - 23.08.2015)



1. Берём лисички, очищаем и промываем



2. Отмеряем соль



3. Ставим кастрюлю с водой на огонь



4. Кладём лисички в кастрюлю



5. Кладём соль в кастрюлю



6. В варим лисички до готовности, периодически снимая пену



7. Готовые лисички кладём на отдельную тарелку



8. Бульон от варки лисичек становится основой будущего супа



9. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



10. Размораживаем смесь лесных грибов



11. Берём картофель



12. Чистим картофель

Крем-суп с лесными грибами "Нежность" (Хурс С.П. - 23.08.2015)



13. Режем картофель крупными кусками



14. Берём и чистим морковь



15. Режем морковь крупными кусками



16. Берём лук репчатый



17 Чистим лук репчатый



18. Режем лук репчатый крупными кусками



19. Берём специи



20. Отмеряем пропорции специй



21. Кладём смесь лесных грибов и лук репчатый в кастрюлю



22. Кладём морковь в кастрюлю



23. Кладём картофель в кастрюлю



24. Кладём специи в кастрюлю

Крем-суп с лесными грибами "Нежность" (Хурс С.П. - 23.08.2015)



25. Перемешиваем содержимое кастрюли



26. Варим до готовности



27. Часть отваренных лисичек откладываем в тарелку



28. К лисичкам добавляем часть отваренной смеси лесных грибов



29. Выключаем огонь и снимаем с кастрюлю с плиты



30. Берём блендер



31. Перемалываем содержимое кастрюли блендером



32. Готовим вторую кастрюлю и сито для фильтрации крупных фрагментов



33. Фильтруем перемолотую смесь



34. Получаем кастрюлю крем-супа



35. Кладём отобранную часть лисичек и смеси лесных грибов в крем-суп



36. Подаём крем-суп на стол