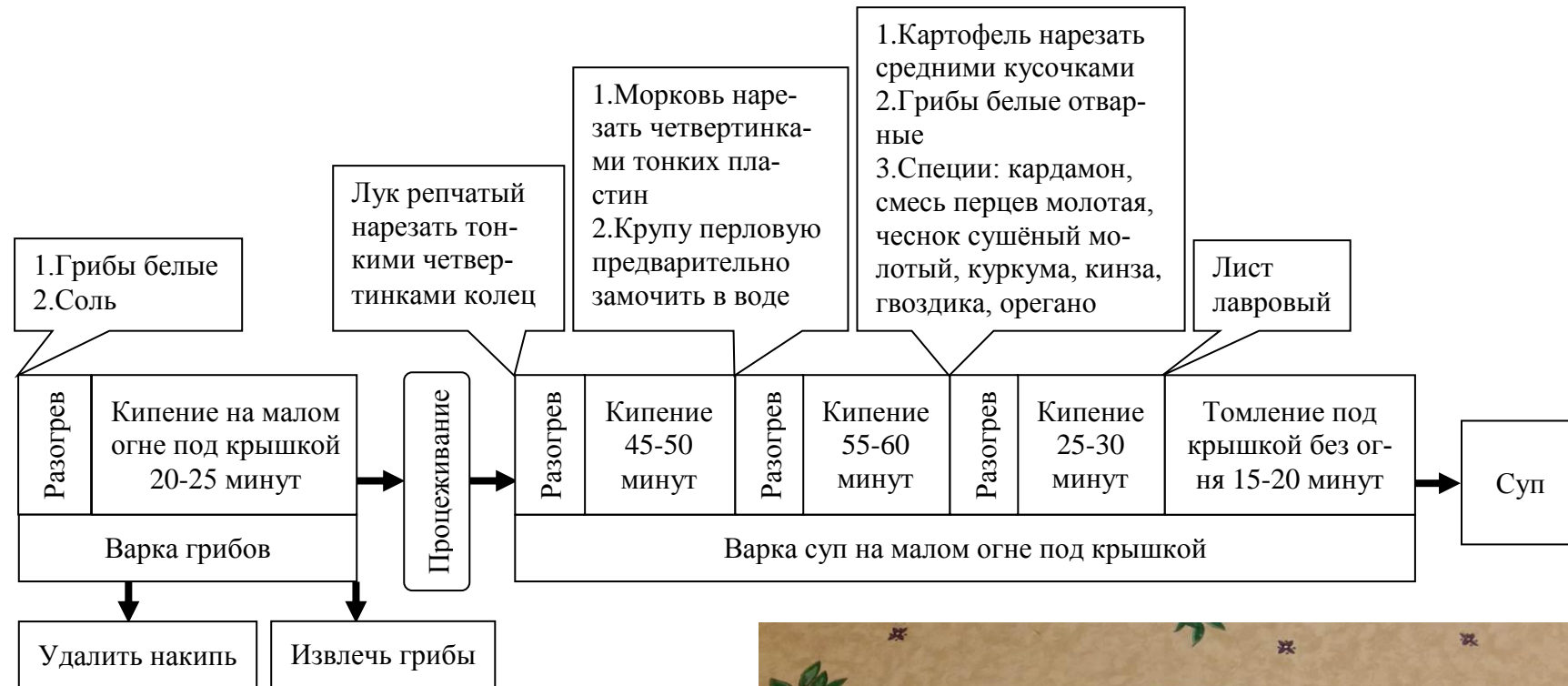


Суп грибной "Наваристый" (khurs.ru - 18.09.2016)



- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 1. Грибы белые | 9. Чеснок сушёный молотый |
| 2. Картофель – 7-8 шт. | 10. Куркума |
| 3. Лук репчатый – 2-3 шт. | 11. Кинза |
| 4. Морковь – 1 шт. | 12. Гвоздика |
| 5. Чеснок – 1 головка | 13. Орегано |
| 6. Крупа перловая – 0,3-0,4 стакана | 14. Лист лавровый |
| 7. Кардамон | 17. Соль – 1,5-2 ст. ложки |
| 8. Смесь перцев молотая | 18. Вода – 2-2,5 л |



Суп грибной "Наваристый"



1. Разделяем белые грибы на порционные кусочки



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Режем картофель средними кусочками



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



8. Берём морковь



9. Режем морковь четвертинками тонких пластин



10. Отмеряем крупу перловую



11. Замачиваем крупу перловую в воде



12. Берём чеснок

Суп грибной "Наваристый"



13. Чистим дольки чеснока



14. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



15. Отмеряем пропорции специй



16. Берём сметану жирностью 20 %



17. Ставим кастрюлю с водой на огонь



18. Кладём грибы белые и соль в кастрюлю, удаляем накипь



19. Отделяем отваренные грибы



20. Кладём отваренные грибы в отдельную посуду



21. Ставим кастрюлю с грибным бульоном на огонь



22. Кладём лук репчатый в кастрюлю



23. Варим под крышкой на малом огне



24. Кладём морковь в кастрюлю

Суп грибной "Наваристый"



25. Кладём крупу перловую в кастрюлю



26. Варим под крышкой на малом огне



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. Кладём грибы отварные в кастрюлю



29. Кладём специи в кастрюлю



30. Перемешиваем содержимое кастрюли



31. Варим под крышкой на малом огне



32. Перемешиваем содержимое кастрюли



33. Кладём лист лавровый в кастрюлю



34. Томим под крышкой без огня



35. Готовый суп подаём на стол



36. Добавляем сметану