

## Суп с говядиной и сушёными белыми грибами (khurs.ru - 2017)



1. Фарш "Мясновъ по-царски" из говядины и свинины – 0,75 кг
2. Картофель – 4-6 шт.
3. Лук репчатый – 1-2 шт.
4. Морковь – 0,5-1 шт.
5. Перец красный сладкий – 1 шт.
6. Зелень кинзы – 1 пучок
7. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
8. Французские травы – 1 ст. ложка
9. Кардамон
10. Смесь перцев молотая
11. Карри
12. Хмели-сунели – 1-2 ст. ложки
13. Соль – 1 ст. ложка
14. Масло растительное
15. Вода – 2,5-3 л



## Суп с говядиной и сушёными белыми грибами



1. Берём говядину, режем брусочками поперёк волокон



2. Берём сушёные белые грибы



3. Замачиваем грибы в воде



4. Берём крупу перловую



5. Замачиваем крупу перловую в воде



6. Берём картофель



7. Чистим картофель, режем средними кусочками



8. Берём перец красный сладкий



9. Режем перец короткой соломкой



10. Берём лук репчатый



11. Режем лук репчатый четвертинками колец



12. Берём морковь



## Суп с говядиной и сушёными белыми грибами



13. Режем морковь четвертинками тонких пластин



14. Берём лук зелёный



15. Режем лук зелёный мелко



16. Берём зелень петрушки



17. Режем петрушки мелко



18. Берём кориандр молотый



19. Составляем пропорции специй



20. Берём пасту томатную



21. Варим говядину с кориандром под крышкой на малом огне



22. Отваренную говядину выкладываем на тарелку



23. Ставим кастрюлю с водой на огонь



24. Кладём лук репчатый в кастрюлю



## Суп с говядиной и сушёными белыми грибами



25. Кладём морковь в кастрюлю



26. Кладём белые грибы в кастрюлю



27. Кладём крупу перловую в кастрюлю



28. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



29. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Кладём зелень петрушки в кастрюлю



32. Кладём картофель в кастрюлю



33. Кладём лук зелёный в кастрюлю, варим на среднем и малом огне



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



36. Подаём суп на стол