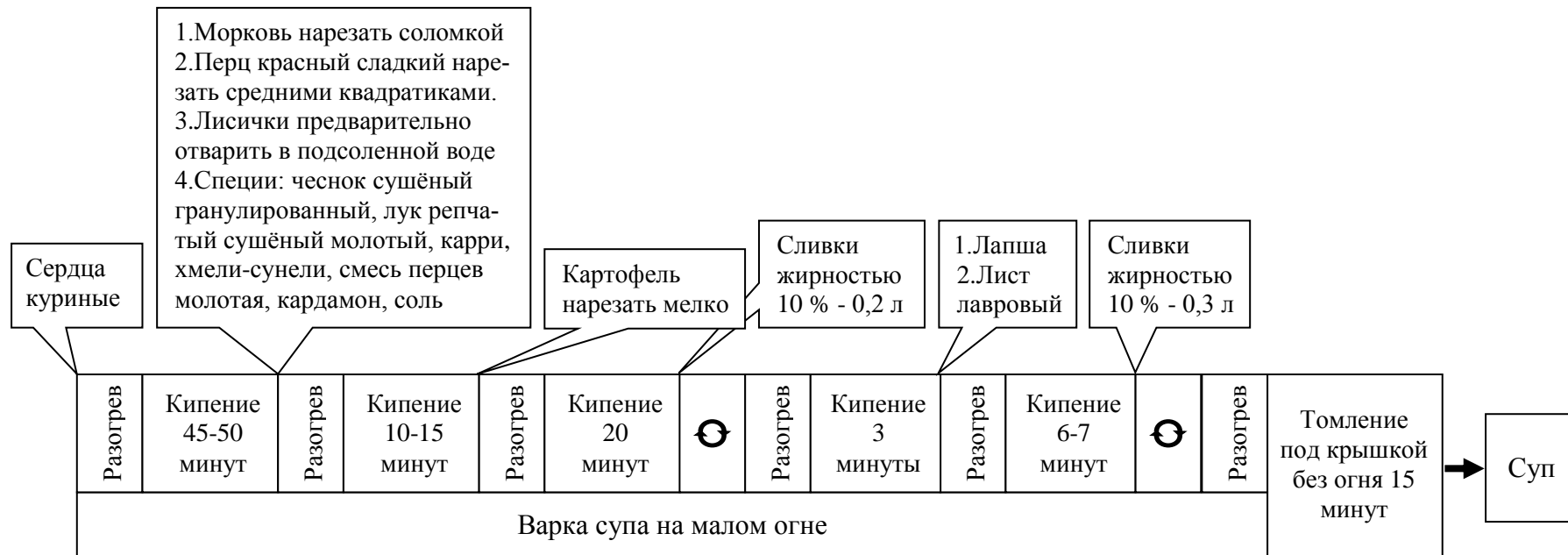


Сливочный суп с куриными сердцами и лисичками "Душевный разговор" (khurs.ru - 2018)



1. Сердца куриные – 1-1,3 кг
2. Лисички отварные – 0,7-1 кг
3. Картофель – 1 кг
4. Перец красный сладкий – 0,5 шт.
5. Морковь – 1 шт.
6. Лапша – 100 г
7. Сливки жирностью 10% – 0,5 л
8. Чеснок сушёный гранулированный – 0,7 ст. ложки
9. Лук репчатый сушёный молотый – 0,7 ст. ложки
10. Карри
11. Хмели-сунели
12. Смесь перцев молотая
13. Кардамон
14. Лист лавровый
15. Соль – 1 ст. ложка
16. Вода – 2-2,5 л

☉ - перемешать



Сливочный суп с куриными сердцами и лисичками "Душевный разговор"



1. Берём сердца куриные



2. Берём лисички отварные



3. Чистим и режем картофель мелко



4. Режем морковь соломкой



5. Режем перец красный сладкий средними кубиками



6. Отмеряем лапшу



7. Ломаем лапшу



8. Берём сливки жирностью 10 %



9. Отмеряем пропорции специй



10. Ставим кастрюлю с водой на огонь



11. Кладём сердца куриные в кастрюлю



12. Кладём морковь в кастрюлю и перец красный сладкий

Сливочный суп с куриными сердцами и лисичками "Душевный разговор"



13. Кладём лисички отварные в кастрюлю



14. Кладём специи в кастрюлю



15. Кладём картофель в кастрюлю



16. Отмеряем первую порцию сливок



17. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



18. Перемешиваем содержимое кастрюли



19. Кладём лапшу в кастрюлю



20. Кладём лист лавровый в кастрюлю



21. Отмеряем вторую порцию сливок



22. Вливаем вторую порцию сливок в кастрюлю, перемешиваем



23. Доводим до кипения, томим без огня под крышкой



24. Подаём на стол