

Грибной суп "Лето" (khurs.ru - 2020)



1. Трутовик серно-жёлтый – 0,65 кг
2. Картофель – 0,9-1 кг
3. Лук репчатый – 250-300 г
4. Морковь – 150-200 г
5. Перец красный сладкий – 200 г
6. Помидоры – 0,5-0,6 кг
7. Базилик сушёный измельчённый – 1 ст. ложка
8. Грибная приправа – 0,5-0,7 ст. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
10. Корень имбиря молотый – 0,5-0,7 ч. ложки
11. Смесь перцев молотая – 0,4-0,5 ч. ложки
12. Кардамон – 0,3-0,4 ч. ложки
13. Соль – 1 + 1 + 1-1,5 ст. ложки (2 варки грибов + варка супа)
14. Вода – 2-2,5 + 2-2,5 + 2-2,5 л (2 варки грибов + варка супа)



Грибной суп "Лето"



1. Берём трювик серно-жёлтый



2. Моем, чистим и режем мелкими кубиками трювик серно-жёлтый



3. Берём картофель



4. Чистим и режем картофель средними пластинками



5. Чистим морковь



6. Режем морковь тонкой соломкой



7. Берём помидоры



8. Режем помидоры тонкими дольками



9. Берём перец красный сладкий



10. Режем перец красный сладкий короткой соломкой



11. Чистим лук репчатый



12. Режем лук репчатый тонкой соломкой

Грибной суп "Лето"



13. Составляет пропорции специй



14. Варим трютовик серно-желтый дважды с солью на малом огне



15. Отваренный трютовик серно-жёлтый выкладываем на тарелку



16. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём картофель



17. Кладём отваренный трютовик серно-жёлтый в кастрюлю



18. Кладём морковь в кастрюлю



19. Кладём лук репчатый в кастрюлю



20. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



21. Кладём помидоры в кастрюлю, варим на среднем огне



22. Удаляем накипь и кладём специи в кастрюлю



23. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



24. Подаём на стол