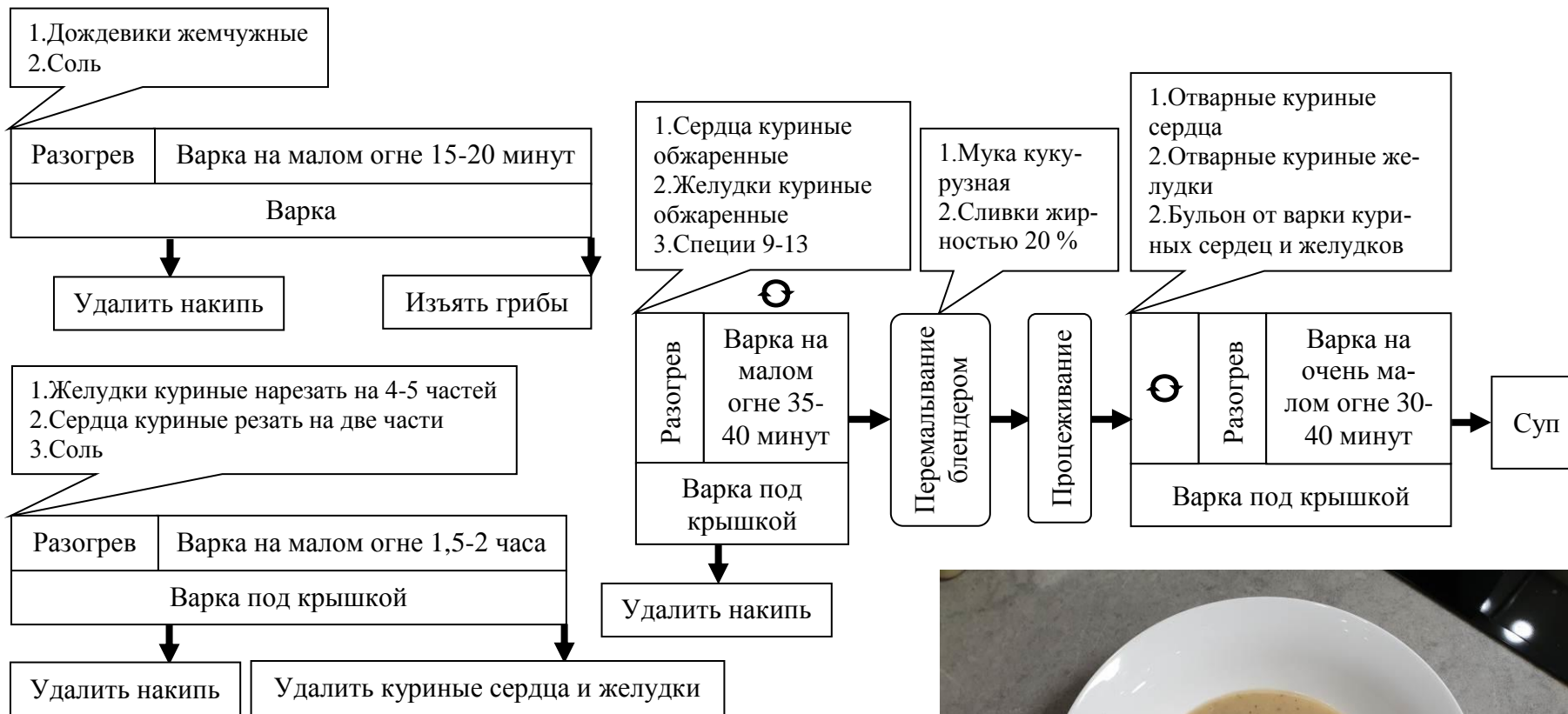


Суп-пюре с дождевиками, куриными сердцами и желудками "Восторг" (khurs.ru - 2020)



☻ - перемешать

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Сердца куриные – 0,5-0,6 кг | 9. Чеснок сушёный молотый – 0,75 ст. ложки |
| 2. Желудки куриные – 0,5-0,6 кг | 10. Хмели-сунели – 0,5-0,7 ч. ложки |
| 3. Дождевики жемчужные – 1-3-1,5 кг | 11. Базилик – 1-1,5 ст. ложки |
| 4. Рис – 250 г | 12. Смесь перцев – 0,3-0,4 ч. ложки |
| 5. Картофель – 0,4-0,5 кг | 13. Соль – 1-1,5 ст. ложки |
| 6. Лук репчатый – 0,4-0,5 кг | 14. Сливки жирностью 20 % |
| 7. Помидоры – 300-350 г | 15. Вода – 2-2,5 л |
| 8. Мука кукурузная – 2 ст. ложки | |



Суп-пюре с дождевиками, куриными сердцами и желудками "Восторг"



1. Берём сердца куриные охлаждённые



2. Режем сердца куриные на две части



3. Берём желудки куриные охлаждённые



4. Режем желудки куриные на 4-5 частей



5. Собираем дождевики жемчужные



6. Моем, чистим и режем на две части дождевики жемчужные



7. Берём рис



8. Замачиваем рис в воде



9. Берём картофель



10. Чистим картофель



11. Режем картофель крупно



12. Чистим лук репчатый

Суп-пюре с дождевиками, куриными сердцами и желудками "Восторг"



13. Чистим лук репчатый



14. Режем лук репчатый крупно



15. Берём помидоры



16. Режем помидоры крупно



17. Берём муку кукурузную



18. Отмеряем муку кукурузную



19. Составляем пропорции специй



20. Берём сливки жирностью 20 %



21. Варим дождевики жемчужные в подсоленной воде



22. Кладём отваренные дождевики жемчужные в миску



23. Ставим кастрюлю с водой на огонь



24. Кладём сердца куриные в кастрюлю

Суп-пюре с дождевиками, куриными сердцами и желудками "Восторг"



25. Кладём желудки куриные в кастрюлю



26. Доводим до кипения, удаляем накипь



27. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



28. Ставим кастрюлю с водой на огонь



29. Кладём рис в кастрюлю



30. Кладём картофель в кастрюлю



31. Кладём лук репчатый в кастрюлю



32. Кладём помидоры в кастрюлю



33. Кладём специи в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



35. Удаляем накипь



36. По готовности овощей и риса снимаем с огня

Суп-пюре с дождевиками, куриными сердцами и желудками "Восторг"



37. Перемалываем блендером овощи в пюре



38. Кладём муку кукурузную, перемешиваем блендером



39. Вливаем сливки в кастрюлю



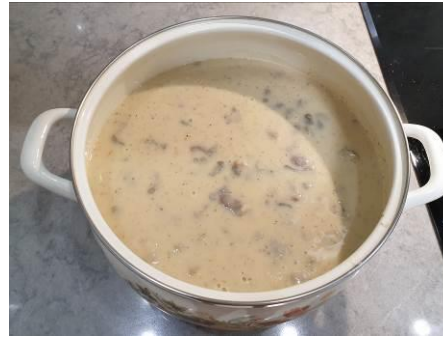
40. Перемешиваем блендером, отфильтровываем пюре через сито



41. Пюре переливаем в другую кастрюлю, кладём отв. дождевики



42. Кладём отварные куриные сердца и желудки в пюре



43. Перемешиваем содержимое кастрюли



44. Берём бульон от варки куриных сердец и желудков



45. Доливаем бульон от варки куриных сердец и желудков в пюре



46. Перемешиваем содержимое кастрюли



47. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на самом малом огне



48. Подаём на стол