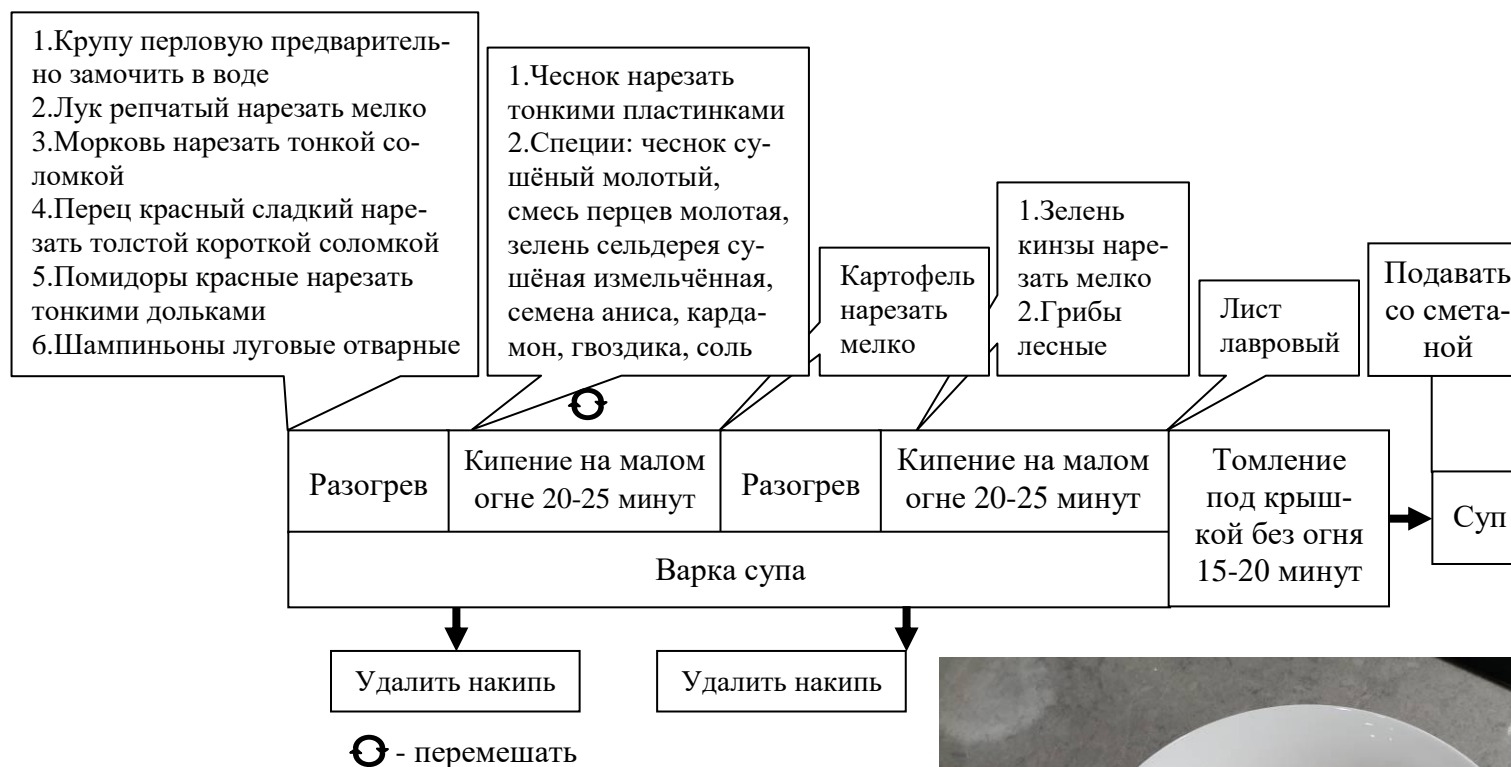


Грибной суп с шампиньонами "Сетуньский парк" (khurs.ru - 2020)



1. Шампиньоны луговые отварные – 0,8 кг
2. Грибы лесные – 0,3 г
3. Лук репчатый – 400 г
4. Морковь – 200-250 г
5. Помидоры красные – 250 г
6. Перец красный сладкий – 150-200 г
7. Картофель – 1 кг
8. Чеснок – 0,5 головки
9. Крупа перловая – 150 г
10. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка

11. Зелень сельдерея сушёная измельчённая – 1,5-2 ст. ложки
12. Семена аниса – 0,5 ч. ложки
13. Смесь перцев молотая – 0,4-0,5 ч. ложки
14. Кардамон – 0,4-0,5 ч. ложки
15. Гвоздика – 5-10 цветочных почек
16. Соль – 1-1,5 ст. ложки
17. Сметана жирностью 20 %
18. Вода – 3-3,5 л



Грибной суп с шампиньонами "Сетуньский парк"



1. Берём отваренные шампиньоны луговые



2. Берём грибы лесные быстрой заморозки



3. Чистим картофель



4. Режем картофель мелко



5. Берём красные помидоры



6. Режем красные помидоры на тонкие дольки



7. Чистим морковь



8. Режем морковь тонкой соломкой



9. Берём перец красный сладкий



10. Режем перец красный сладкий толстой короткой соломкой



11. Чистим и режем мелко лук репчатый



12. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками

Грибной суп с шампиньонами "Сетуньский парк"



13. Берём крупу перловую



14. Замачиваем крупу перловую в воде



15. Отмеряем пропорции специй



16. Берём лимонный перец



17. Зелень кинзы режем мелко



18. Берём сливки жирностью 20 %



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь



20. Кладём крупу перловую в кастрюлю



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Кладём морковь в кастрюлю



23. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



24. Кладём помидоры красные в кастрюлю

Грибной суп с шампиньонами "Сетуньский парк"



25. Кладём шампиньоны в кастрюлю, удаляем накипь



26. Кладём чеснок в кастрюлю, варим на малом огне



27. Кладём специи в кастрюлю



28. Перемешиваем содержимое кастрюли



29. Кладём картофель в кастрюлю, доводим до кипения



30. Удаляем накипь, кладём зелень кинзы



31. Кладём грибы лесные в кастрюлю, варим на малом огне



32. Кладём лист лавровый в кастрюлю



33. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



34. Наливаем суп в тарелку



35. Добавляем сметану



36. Перемешиваем, подаём на стол