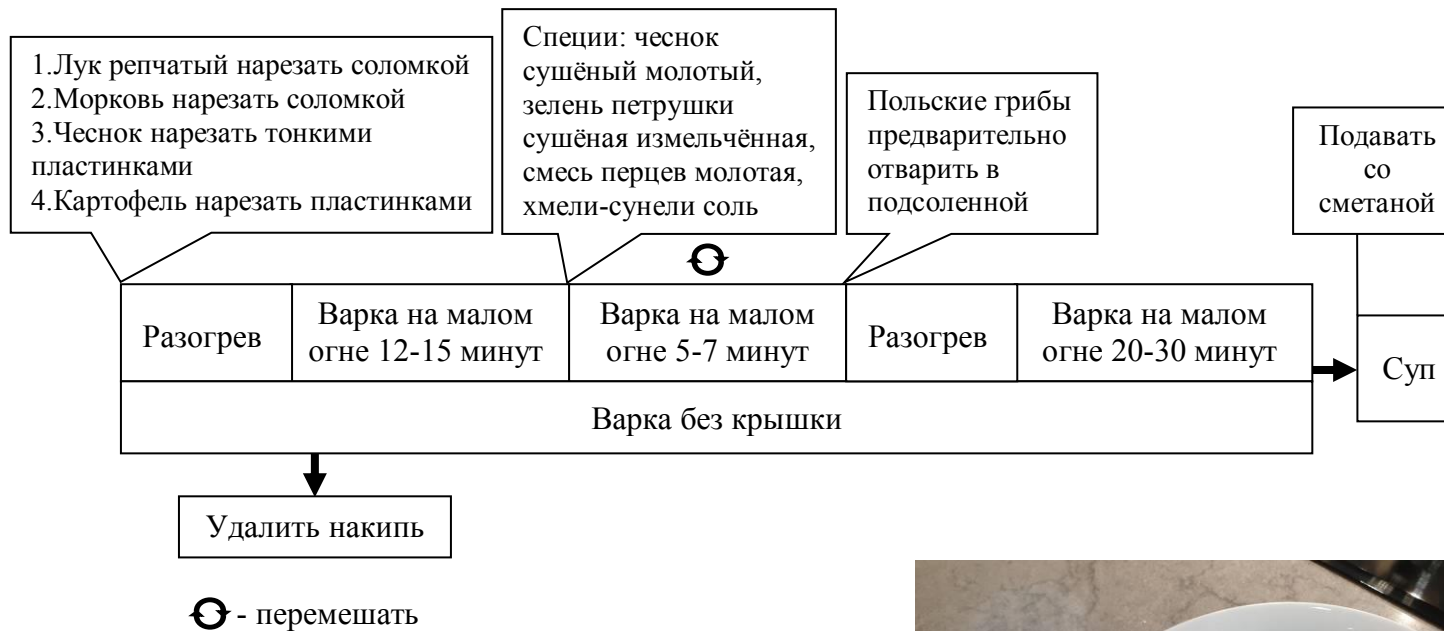
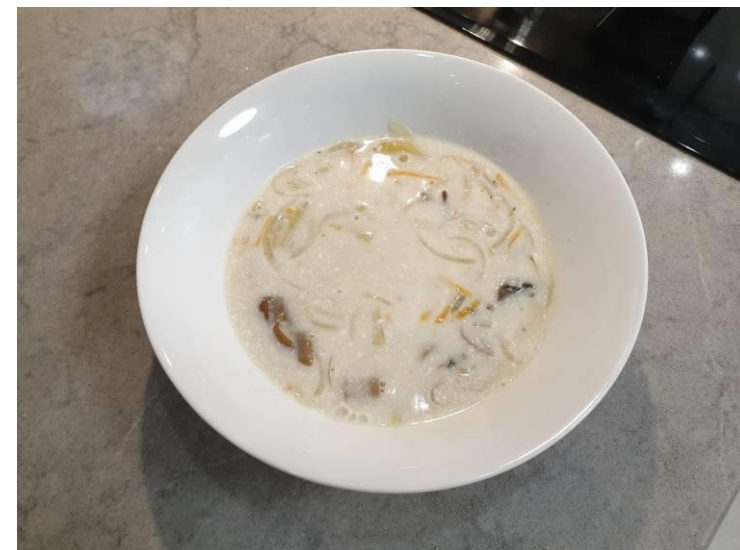


Суп с польскими грибами "У опушки" (khurs.ru - 2021)



1. Польские грибы – 500 г (масса после варки)
2. Лук репчатый – 300 г
3. Картофель – 650-700 г
4. Морковь – 90-100 г
5. Чеснок – 6-8 зубчиков
6. Зелень петрушки сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,35-0,4 ст. ложки
8. Смесь перцев молотая – 0,3-0,35 ч. ложки
9. Хмели-сунели – 0,2-0,25 ч. ложки
10. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки
11. Вода-3-3,5 л



Суп с польскими грибами "У опушки"



1. Собираем польские грибы



2. Варим польские грибы в подсоленной воде на малом огне



3. Чистим картофель



4. Режем картофель пластинками



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый соломкой



7. Чистим морковь



8. Режем морковь соломкой



9. Чистим чеснок



10. Режем чеснок тонкими пластинками



11. Составляем пропорции специй



12. Берём сметану жирностью 20 %

Суп с польскими грибами "У опушки"



13. Ставим кастрюлю с водой на огонь



14. Кладём лук репчатый в кастрюлю



15. Кладём морковь в кастрюлю



16. Кладём чеснок в кастрюлю



17. Кладём картофель в кастрюлю



18. Удаляем накипь, варим на малом огне



19. Кладём специи в кастрюлю



20. Кладём польские грибы в кастрюлю



21. Варим суп на малом огне



22. Ставим суп на стол



23. Кладём сметану в тарелку



24. Размешиваем сметану в супе