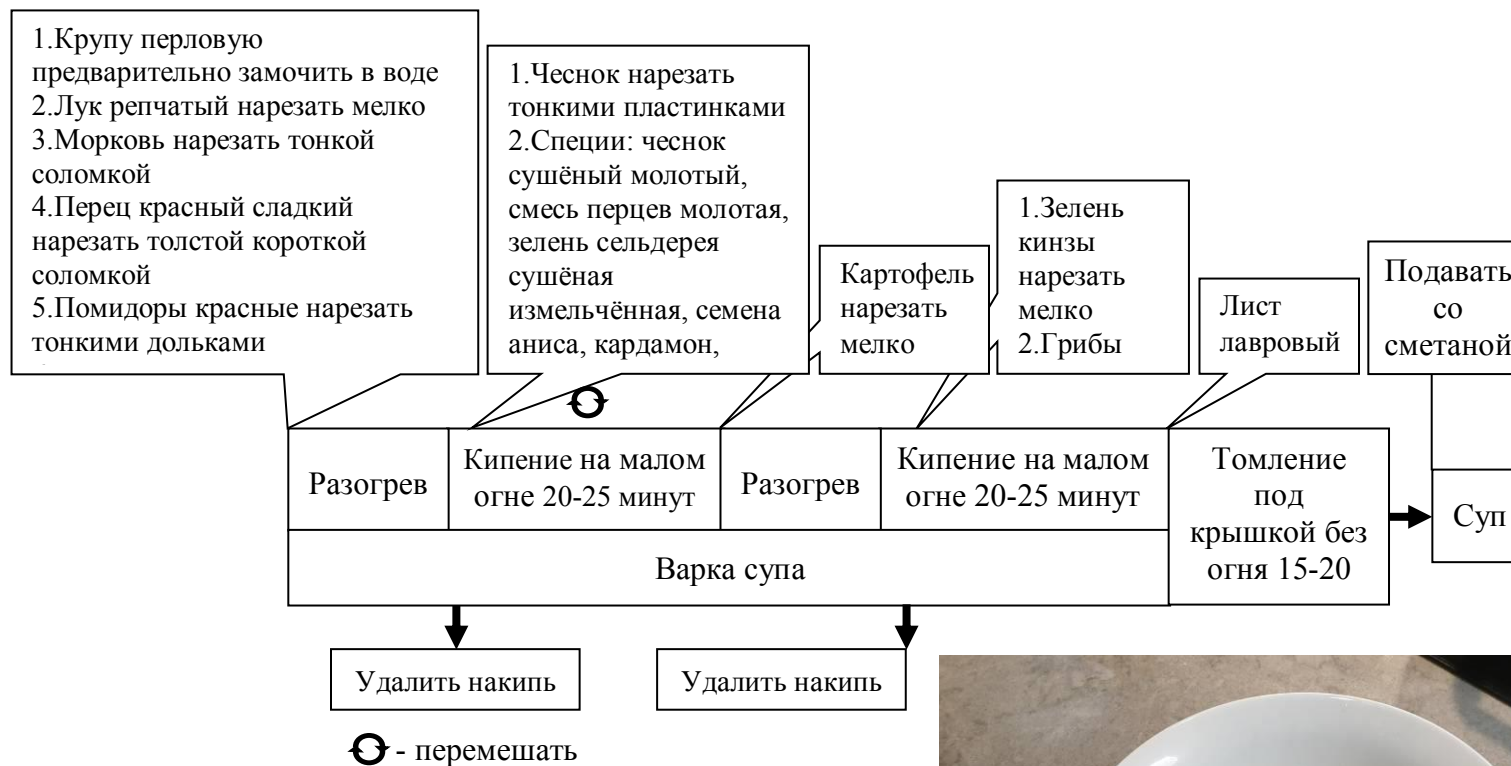


## Суп с польскими грибами, дождевиками и щавелем "У Скалбы" (khurs.ru - 2020)



1. Польские грибы отварные – 0,2 кг
2. Дождевики жемчужные отварные – 0,4 кг
3. Картофель – 600-650 г
4. Лук репчатый – 70-80 г
5. Морковь – 100 г
6. Щавель – 100 г
7. Чеснок – 5-6 зубчиков
9. Яйца куриные – 2 шт.

10. Чеснок сушёный молотый – 0,3 ч. ложки
11. Розмарин – 0,3 ч. ложки
12. Кумин (зира) – 0,2 ч. ложки
13. Смесь перцев молотая – 0,15-0,2 ч. ложки
14. Соль – 0,5-0,75 ст. ложки
17. Сметана жирностью 20 %
18. Вода – 3-3,5 л

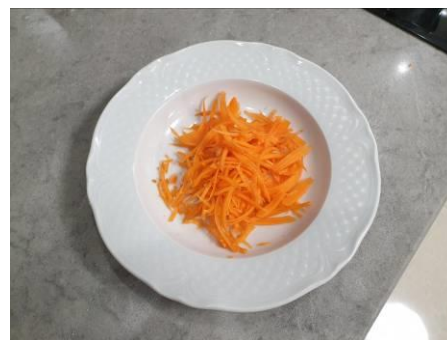
## Суп с польскими грибами, дождевиками и щавелем "У Скалбы"



1. Берём отваренные польские грибы и дождевики жемчужные



2. Чистим и режем картофель средними кусочками



3. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



4. Берём щавель



5. Чистим чеснок



6. Режем чеснок тонкими пластинками



7. Чистим и режем лук репчатый мелко



8. Берём сметану жирностью 20 %



9. Берём яйца куриные



10. Выбиваем яйца куриные в кружку и взбиваем



11. Отмеряем пропорции специй



12. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладем картофель

## Суп с польскими грибами, дождевиками и щавелем "У Скалбы"



13. Кладём морковь в кастрюлю



14. Кладём грибы в кастрюлю



15. Варим на малом огне



16. Кладём чеснок в кастрюлю, варим на малом огне



17. Кладём специи в кастрюлю



18. Перемешиваем и варим на малом огне



19. Кладём щавель в суп



20. Перемешиваем и варим на малом огне



21. Тонкой струёй вливаем взбитые яйца в суп, перемешиваем



22. Подаём суп на стол



23. Кладём сметану в суп



24. Размешиваем сметану