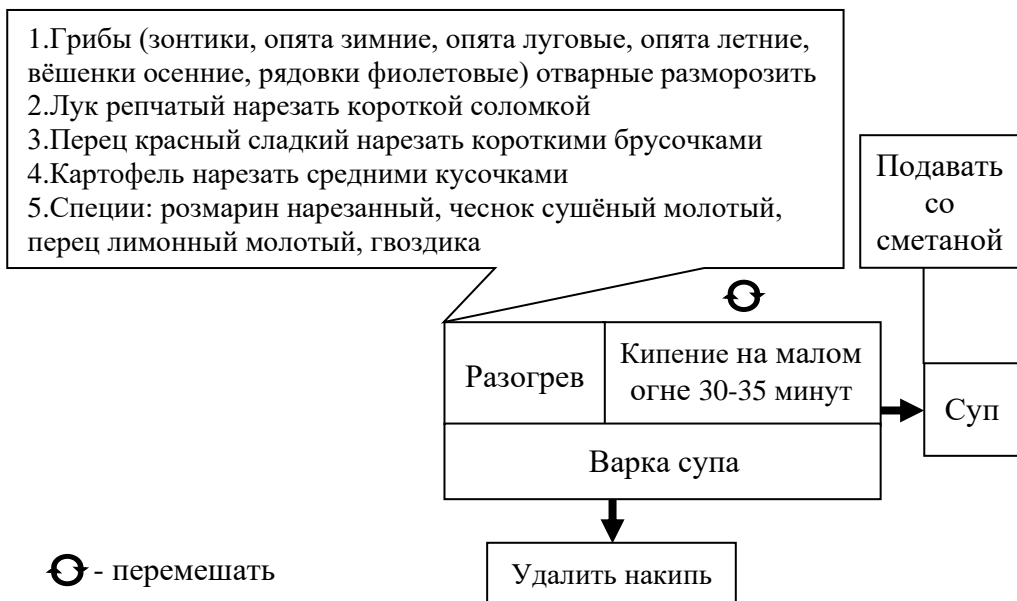


## Грибной суп "Подмосковье" (khurs.ru - 2022)



1. Зонтики отварные и замороженные – 200 г
2. Опята зимние отварные и замороженные – 200 г
3. Рядовки фиолетовые отварные и замороженные – 200 г
4. Опята луговые отварные и замороженные – 200 г
5. Вёшенки осенние отварные и замороженные – 200 г
6. Опята летние отварные и замороженные – 200 г
7. Картофель – 0,6-0,7 кг
8. Перец красный сладкий – 150-200 г
9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
10. Розмарин нарезанный – 0,7-0,8 ч. ложки
11. Перец лимонный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
12. Гвоздика – 0,4-0,5 ч. ложки
13. Соль – 1-1,5 ст. ложки
14. Сметана жирностью 20%



## Грибной суп "Подмосковье"



1. Собираем зонтики, варим, замораживаем



2. Собираем опята зимние, варим, замораживаем



3. Собираем рядовки фиолетовые, варим, замораживаем



4. Собираем опята луговые, варим, замораживаем



5. Собираем вёшенки осенние, варим, замораживаем



6. Собираем опята летние, варим, замораживаем



7. Размораживаем грибы



8. Чистим картофель



9. Режем картофель средними кусочками



10. Чистим лук репчатый



11. Режем лук репчатый короткой соломкой



12. Режем перец красный сладкий короткими брусочками



## Грибной суп "Подмосковье"



13. Отмеряем пропорции специй



14. Берём сметану



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь



16. Кладём грибы в кастрюлю



17. Кладём перцы красные сладкие в кастрюлю



18. Кладём лук репчатый в кастрюлю



19. Кладём специи в кастрюлю



20. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



21. Варим, удаляем накипь



22. Кладём суп в тарелку



23. Кладём сметану в тарелку



24. Размешиваем сметану в супе, подаём на стол