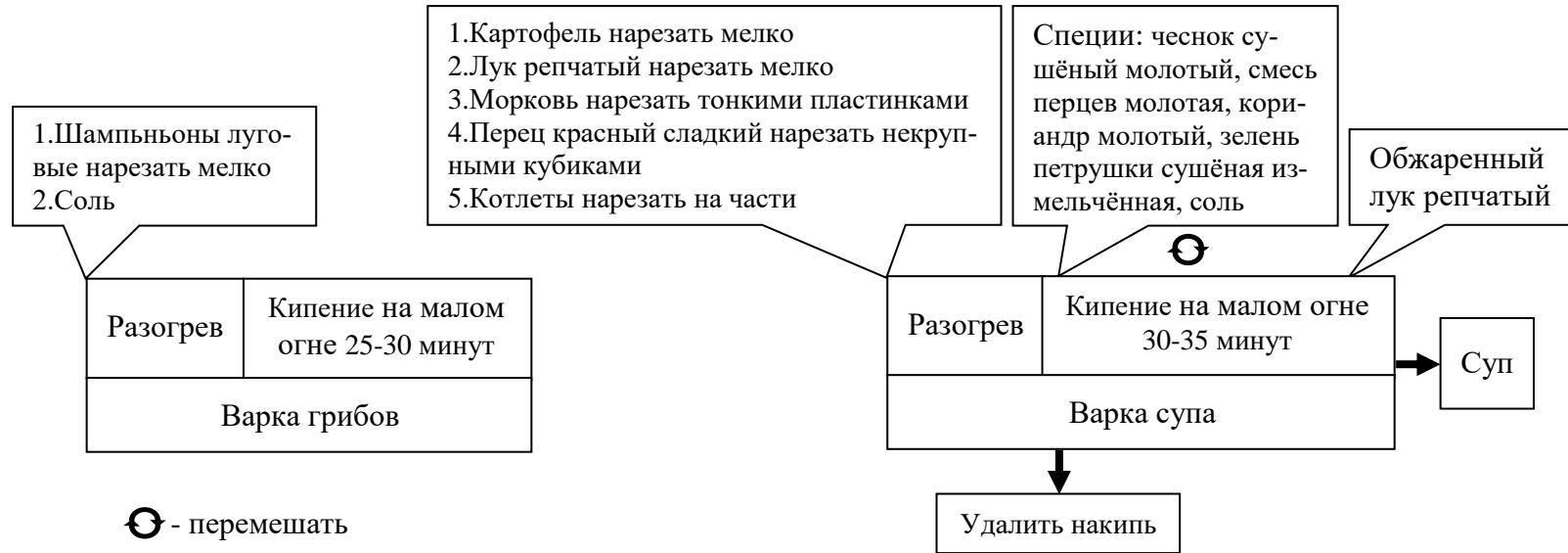


Суп с луговыми шампиньонами "Летний супчик" (khurs.ru - 2022)



1. Шампиньоны луговые – 0,6-0,7 кг
2. Картофель – 0,7-0,8 кг
3. Рис Басмати – 200 г
4. Лук репчатый – 100 г
5. Перец красный сладкий – 100 г
6. Морковь – 50 г
7. Котлеты свиные - 6-8 шт.
8. Петрушка сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,7 ст. ложки
10. Смесь перцев молотая – 0,5-0,6 ч. ложки
11. Кориандр молотый – 0,5-0,6 ч. ложки
12. Соль – 1 ст. ложка
13. Вода - 1,5-2 л



Суп с луговыми шампиньонами "Летний супчик"



1. Собираем шампиньоны луговые



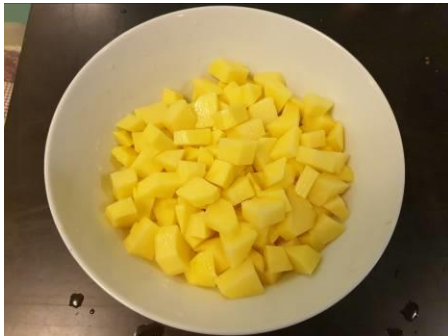
2. Чистим, моем и режем шампиньоны луговые мелко



3. Предварительно замачиваем рис Басмати



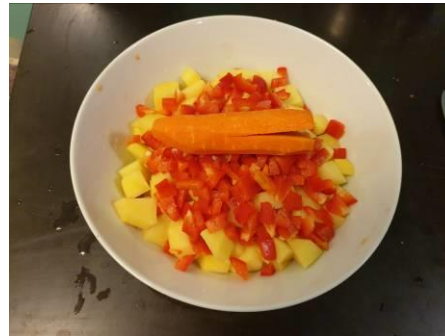
4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелко



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий некрупными кубиками



8. Режем морковь тонкими пластинками



9. Берём готовые котлеты свиные, режем котлеты на 4-6 частей



10. Ставим кастрюлю с водой на огонь



11. Кладём шампиньоны луговые и соль в кастрюлю, варим на м. огне



12. Отваренные шампиньоны луговые кладём в миску

Суп с луговыми шампиньонами "Летний супчик"



13. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



14. Кладём мелко нарезанный лук репчатый в сковороду



15. Жарим лук до охристого оттенка на большом огне



16. Ставим кастрюлю с водой на огонь



17. Кладём картофель и перец красный сладкий в кастрюлю



18. Кладём отваренные шампиньоны луговые в кастрюлю



19. Кладём предварительно замороженный в воде рис в кастрюлю



20. Удаляем накипь, кладём котлеты в кастрюлю



21. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



22. Кладём обжаренный лук репчатый в кастрюлю



23. Варим на малом огне



24. Подаём на стол