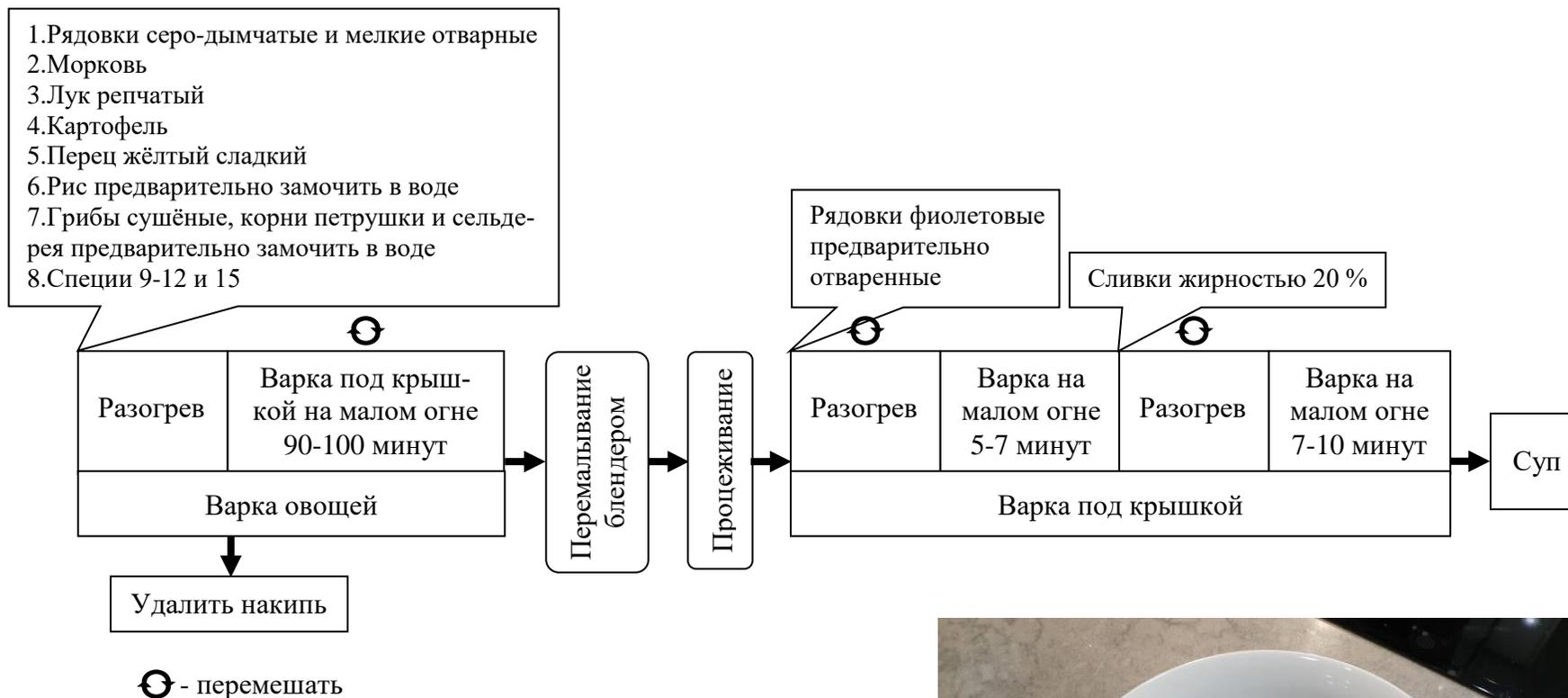


Сливочный суп-пюре с рядовками "Нежное грибное пюре" (khurs.ru - 2023)



- | | |
|--|--|
| 1. Рядовки серо-дымчатые и мелкие отварные – 0,65 кг | 10.Кардамон – 0,4-0,5 ч. ложки |
| 2. Рядовки фиолетовые отварные – 0,65 кг | 11.Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки |
| 3.Картофель – 550-600 г | 12.Гвоздика – 0,2 ч. ложки |
| 4.Рис – 100 г | 13.Корень петрушки сушёный – 1 ч. ложка |
| 5.Морковь – 100-125 г | 14.Корень сельдерея сушёный – 1 ч. ложка |
| 6.Лук репчатый – 0,4-0,5 кг | 15.Соль – 1-1,5 ст. ложки |
| 7.Перец жёлтый сладкий – 150-200 г | 16.Сливки жирностью 20 % – 0,5 л |
| 8.Грибы сушёные – 2 ст. ложки | 17.Вода – 2-2,5 л |
| 9.Чеснок сушёный молотый – 0,4-0,5 ст. ложки | |



Сливочный суп-пюре с рядовками "Нежное грибное пюре"



1. Берём рядовки серо-дымчатые и мелкие отваренные дважды



2. Берём рядовки фиолетовые отваренные дважды



3. Берём польские грибы сушёные



4. Чистим картофель



5. Режем картофель крупно



6. Чистим и надрезаем лук репчатый



7. Чистим и режем морковь крупно



8. Берём перец жёлтый сладкий



9. Режем перец жёлтый сладкий крупно



10. Берём рис



11. Замачиваем рис в воде



12. Берём сливки жирностью 20 %

Сливочный суп-пюре с рядовками "Нежное грибное пюре"



13. Составляем пропорции специй



14. Замачиваем в воде грибы суш., корни сельдерея и петрушки



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём морковь



16. Кладём лук репчатый в кастрюлю



17. Кладём картофель в кастрюлю



18. Кладём перец жёлтый сладкий в кастрюлю



19. Кладём грибы и корни в кастрюлю



20. Кладём рядовки серо-дымчатые и мелкие отварные в кастрюлю



21. Кладём рис в кастрюлю



22. Кладём специи в кастрюлю



23. Доводим до кипения, удаляем накипь



24. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне

Сливочный суп-пюре с рядовками "Нежное грибное пюре"



25. Берём блендер



26. Измельчаем содержимое кастрюли



27. Берём сито и вторую кастрюлю



28. Процеживаем содержимое кастрюли



29. Кладём рядовки фиолетовые отварные в кастрюлю



30. Перемешиваем содержимое кастрюли



31. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



32. Снимаем крышку с кастрюли



33. Наливаем сливки в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли



35. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



36. Подаём на стол