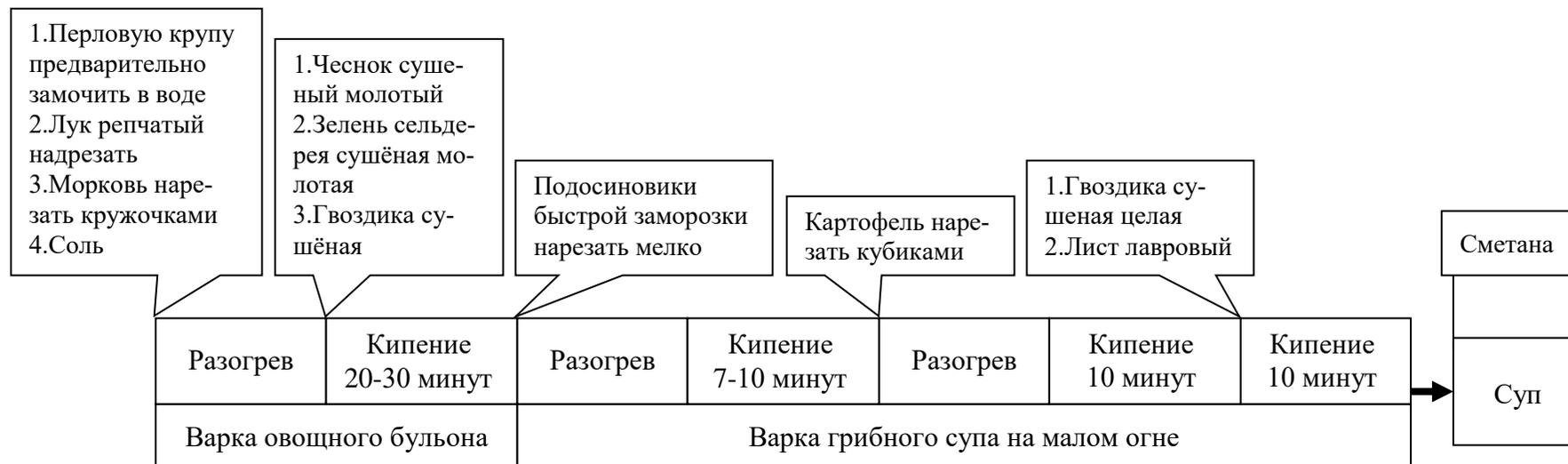


Суп с подосиновиками "Осинка" (Хурс С.П. - 2012)



- 1.Подосиновики быстрой заморозки – 225 г
- 2.Морковь – 0,5 шт.
- 3.Картофель – 6 шт.
- 4.Лук репчатый – 2 шт.
- 5.Перловая крупа – 1 ст. ложка
- 6.Смесь из пяти перцев молотая
- 7.Зелень сельдерея сушёная молотая
- 8.Чеснок сушеный молотый
- 9.Гвоздика сушеная
- 10.Лист лавровый
- 11.Сметана
- 12.Соль
- 13.Вода – 2 л



Суп с подосиновиками "Осинка"



1. Перебираем перловую крупу



2. Насыпаем перловую крупу в стакан



3. Замачиваем перловую крупу в воде



4. Берём подосиновики быстрой замор.



5. Размораживаем подосиновики быстрой заморозки



6. Нарезаем подосиновики мелко



7. Берём лук репчатый.



8. Чистим и надрезаем луковицы



9. Готовим специи



10. Отмеряем пропорции специй



11. Берём морковь



12. Нарезаем морковь кружочками

Суп с подосиновиками "Осинка"



13. Берём картофель



14. Чистим картофель



15. Нарезаем картофель некрупными кубиками



16. Берём сметану для подачи к столу



17. Кладём перловку, морковь и лук в кастрюлю



18. Кладём специи в кастрюлю



19. Кладём грибы в кастрюлю



20. Варим суп под крышкой на малом огне



21. Кладём картофель в кастрюлю



22. Кладём смесь из 5 перцев в кастрюлю



23. Кладём лист лавровый в кастрюлю



24. Подаём грибной суп к столу