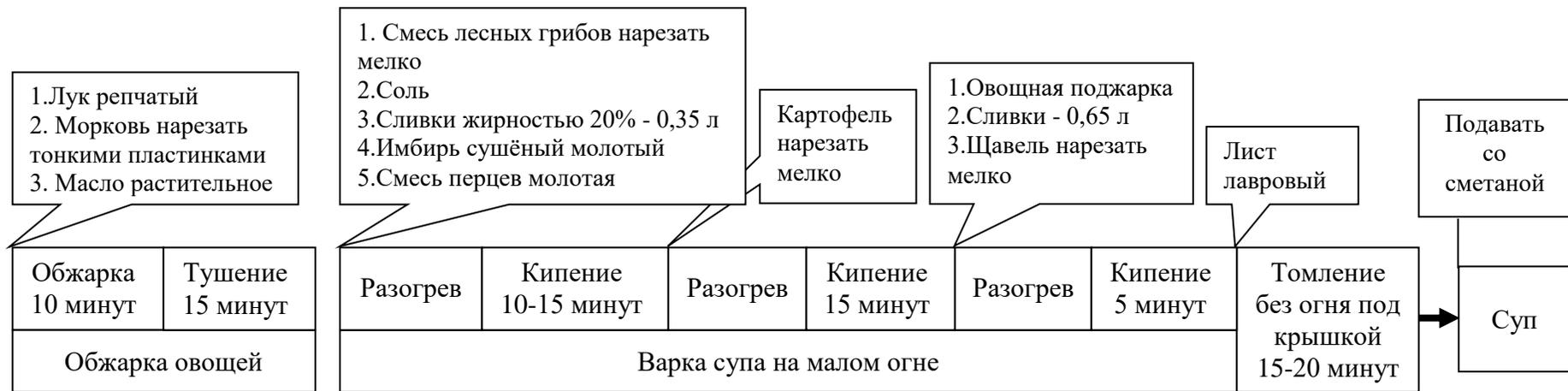


Суп сливочный с грибами и щавелем "Деревенский" (Хурс С.П. – 2013)



1. Картофель – 4-5 шт.
2. Смесь лесных грибов быстрой заморозки – 0,4 кг
3. Морковь – 1 шт.
4. Лук репчатый – 2-3 шт.
5. Щавель – 1 пучок
6. Сливки жирностью 20% – 0,5 л
7. Сметана жирностью 20%
8. Имбирь сушёный молотый
9. Смесь перцев молотая
10. Лист лавровый
11. Соль
12. Масло растительное
13. Вода – 2-2,5 л



## Суп сливочный с грибами и щавелем "Деревенский"



1. Берём картофель



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелко



4. Размораживаем смесь лесных грибов быстрой заморозки



5. Нарезаем грибы мелко



6. Берём морковь



7. Нарезаем морковь тонкими кружочками



8. Берём лук репчатый



9. Чистим лук репчатый



10. Режем лук репчатый полукольцами



11. Берём щавель



12. Режем щавель мелко

## Суп сливочный с грибами и щавелем "Деревенский"



13. Берём сливки жирностью 20%



14. Берём специи



15. Готовим пропорции специй



16. Обжариваем лук в растительном масле до слегка золотистого цвета



17. Добавляем морковь в сковородку



18. Обжариваем овощи без крышки на малом огне, помешивая



19. Кипятим воду в кастрюле



20. Кладём грибы в кастрюлю



21. Кладём соль и привариваем грибы



22. Готовим первую порцию сливок жирностью 20%



23. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



24. Кладём специи в кастрюлю

## Суп сливочный с грибами и щавелем "Деревенский"



25. Кладём картофель в кастрюлю



26. Заправляем суп поджаркой из овощей



27. Вливаем вторую порцию сливок



28. Кладём щавель в суп



29. Кладём лист лавровый, снимаем суп с огня и томим под крышкой



26. В тарелке суп заправляем сметаной