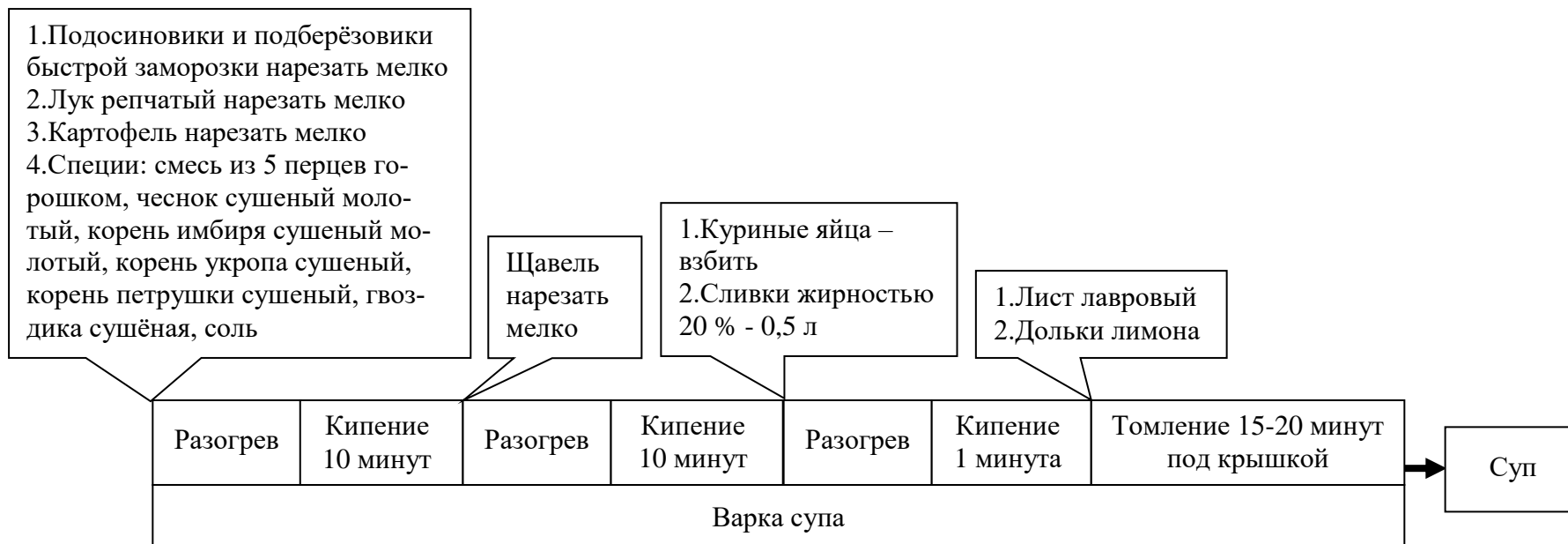


Суп сливочный с грибами и щавелем "Вечерняя Москва" (Хурс С.П. - 2013)



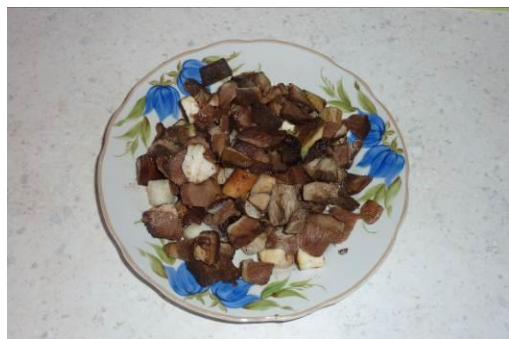
- 1.Подосиновики, подберёзовики быстрой заморозки – 0,4 кг
- 2.Щавель – 1 пучок
- 3.Лук репчатый – 2 шт.
- 4.Картофель – 5-6 шт.
- 5.Смесь из 5 перцев горошком
- 6.Чеснок сушеный молотый – 30 г
- 7.Корень имбиря сушеный молотый – 15 г
- 8.Корень укропа сушеный – 5 г
- 9.Корень петрушки сушеный – 5 г.
- 10.Гвоздика сушёная – 2-3 шт.
- 11.Сливки жирностью 20% - 0,5 л
- 12.Куриные яйца – 2 шт.
- 13.Дольки лимона – 2 шт.
- 14.Лист лавровый – 5-6 шт.
- 15.Соль
- 16.Вода – 1,5-2 л



Суп сливочный с грибами и щавелем "Вечерняя Москва"



1. Берём подосиновики и подберёзовики быстрой заморозки



2. Нарезаем грибы мелко



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



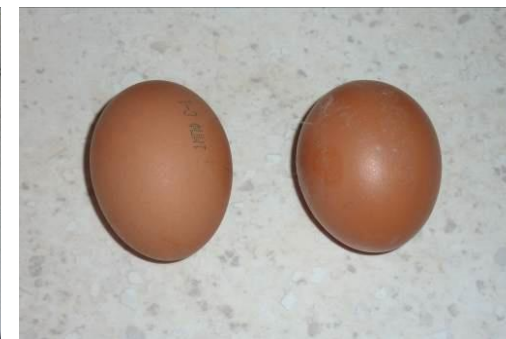
5. Нарезаем лук репчатый мелкими квадратиками



6. Чистим картофель



7. Нарезаем картофель мелко



8. Берём яйца куриные



9. Выбиваем яйца куриные в кружку



10. Нарезаем щавель



11. Готовим пропорции специй



12. Берём сливки жирностью 20%

Суп сливочный с грибами и щавелем "Вечерняя Москва"



13. Кипятим воду



14. Кладём подосиновики и подберёзовики в кастрюлю



15. Кладём лук репчатый в кастрюлю



16. Кладём картофель в кастрюлю



17. Кладём специи и перемешиваем содержимое кастрюли



18. Кладём щавель в кастрюлю



19. Взбиваем яйца в кружку



20. Выливаем яйца в суп тонкой струйкой, непрерывно помешивая



21. Готовим сливки



22. Вливаем сливки в суп



23. Кладём лавровый лист в суп



24. Кладём дольки лимона в суп, суп готов