

## Суп рыбный с шампиньонами и пивом "Белые ночи" (khurs.ru - 2016)



- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Щука – 2 шт.                    | 12. Чеснок сушёный гранулированный |
| 2. Окунь – 1 шт.                   | 13. Карри                          |
| 3. Картофель – 3-4 шт.             | 14. Орегано                        |
| 4. Лук репчатый – 2-3 шт.          | 15. Хмели-сунели                   |
| 5. Перец красный сладкий – 0,3 шт. | 16. Корень имбиря сушёный молотый  |
| 6. Помидоры черри – 6-8 шт.        | 17. Тоскана (итальянская приправа) |
| 7. Яйца куриные – 2 шт.            | 18. Перец чёрный молотый           |
| 8. Лук зелёный – 1 пучок           | 19. Соль – 0,5-0,7 ст. ложки       |
| 9. Зелень укропа – 1 пучок         | 20. Вода – 2,0 л                   |
| 10. Зелень кинзы – 1 пучок         |                                    |
| 11. Пиво – 0,2 л                   |                                    |



## Суп рыбный с шампиньонами и пивом "Белые ночи"



1. Ловим щук и окуня



2. Чистим и разделяем рыбу порционно



3. Чистим картофель



4. Режем картофель мелко



5. Берём морковь



6. Режем морковь короткой соломкой



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



9. Берём шампиньоны



10. Режем шампиньоны тонкими пластинками



11. Берём помидоры черри



12. Режем помидоры черри на четвертинки

## Суп рыбный с шампиньонами и пивом "Белые ночи"



13. Берём перец красный сладкий



14. Режем перец красный сладкий мелкими кубиками



15. Берём яйца куриные



16. Выбиваем яйца куриные в кружку



17. Взбиваем яйца куриные



18. Берём специи



19. Готовим пропорции специй



20. Берём лук зелёный, зелень укропа и зелень кинзы



21. Режем мелко лук зелёный, зелень укропа и зелень кинзы



22. Берём пиво



23. Ставим кастрюлю с водой на плиту



24. Кладём шампиньоны в кастрюлю

## Суп рыбный с шампиньонами и пивом "Белые ночи"



25. Кладём лук репчатый в кастрюлю



26. Кладём морковь в кастрюлю



27. Кладём порционную щуку в кастрюлю, удаляем накипь



28. Кладём соль в кастрюлю



29. Кладём специи в кастрюлю



30. Кладём картофель в кастрюлю, удаляем накипь



31. Кладём помидоры в кастрюлю



32. Кладём окуня в кастрюлю



33. Вливаем взбитое яйцо в суп тонкой струйкой перемешивая



34. Добавляем пиво в суп



35. Подаём суп на стол



36. Добавляем зелень в суп