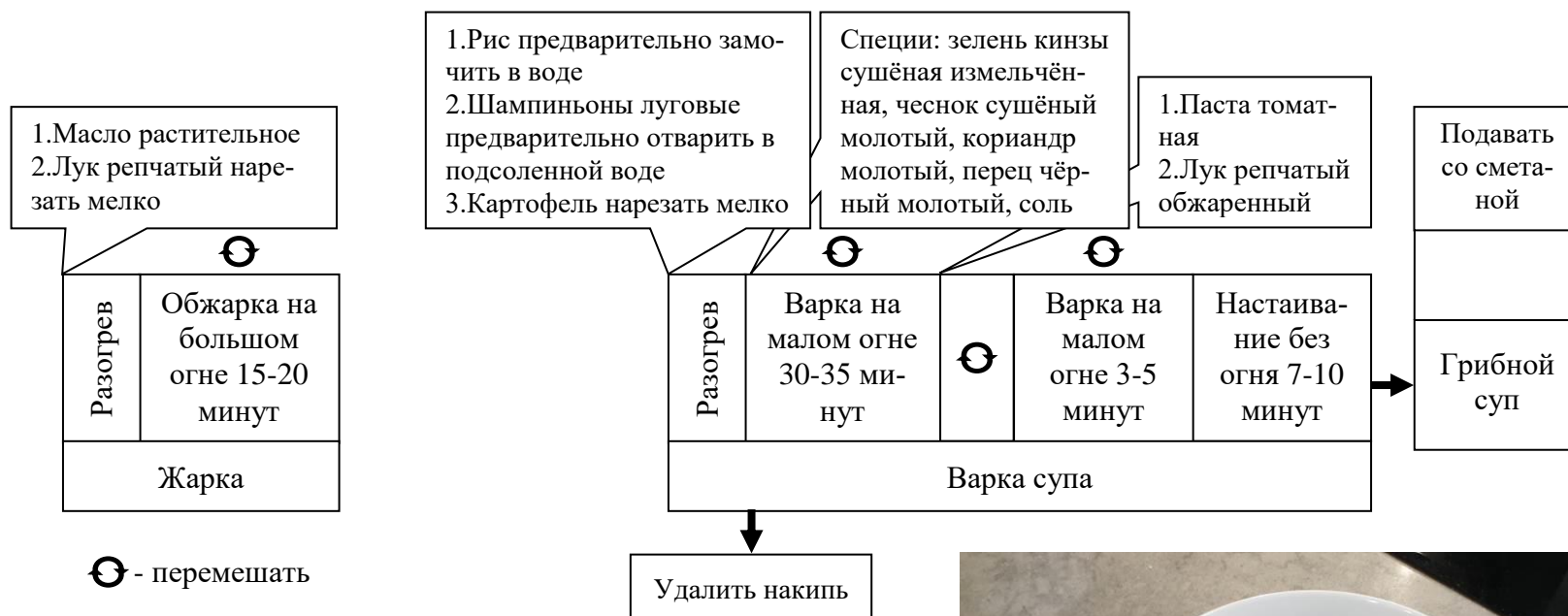
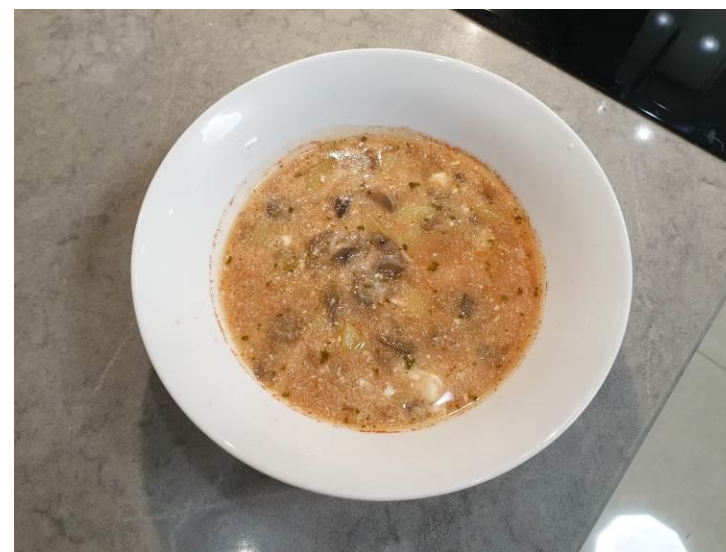


## Грибной томатный суп с рисом и картофелем "Летний" (khurs.ru - 2023)



1. Шампиньоны луговые отварные – 400 г
2. Картофель – 0,8-0,9 кг
3. Лук репчатый – 150-200 г
4. Рис "Экстра Басмати"
5. Масло растительное – 30-35 г
6. Паста томатная – 50-60 г
7. Сметана жирностью 15-20 % - по вкусу
8. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ч. ложки
10. Кориандр молотый – 0,4 ч. ложки
11. Перец чёрный молотый – 0,3 ч. ложки
12. Соль – 1 ст. ложка
13. Вода – 2,5-3 л



## Грибной томатный суп с рисом и картофелем "Летний"



1. Берём отварные шампиньоны луговые



2. Берём рис "Экстра Басмати"



3. Замачиваем рис в воде



4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелко



6. Берём пасту томатную



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый очень мелко



9. Берём масло растительное



10. Отмеряем пропорции специй



11. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



12. Кладём лук репчатый в сковороду, жарим на большом огне

## Грибной томатный суп с рисом и картофелем "Летний"



13. Периодически перемешиваем, жарим до золотисто-охристого цв.



14. Ставим кастрюлю с водой на огонь



15. Кладём рис в кастрюлю



16. Кладём отваренные шампиньоны луговые в кастрюлю



17. Кладём картофель в кастрюлю



18. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю



19. Варим на малом огне



20. Кладём пасту томатную в кастрюлю, перемешиваем суп



21. Кладём обжаренный лук в кастрюлю, варим несколько минут



22. Подаём суп на стол



23. Добавляем сметану



24. Перемешиваем сметану с супом