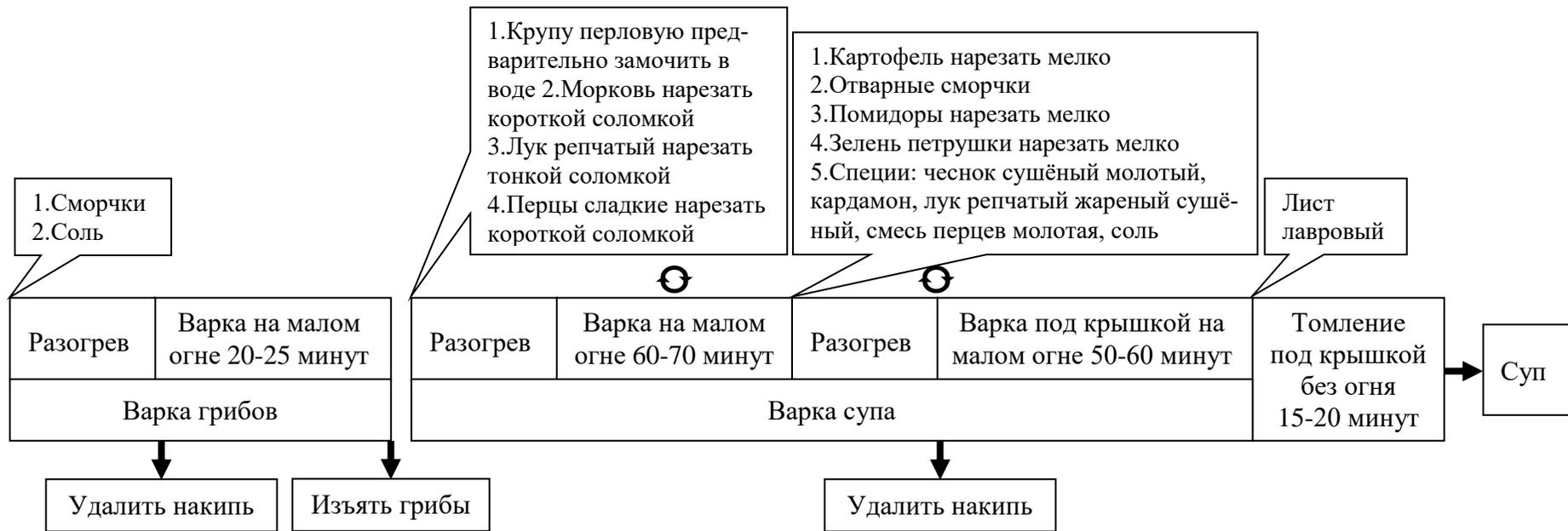


## Суп со сморчками "Весенний" (khurs.ru - 2021)



⦿ - перемешать

- 1.Сморчки – 1,5 кг
- 2.Картофель – 1 кг
- 3.Лук репчатый – 2-3 шт.
- 4.Морковь – 100 г
- 5.Помидоры – 0,5 кг
- 6.Перцы сладкие – 3 цвета по 1/2 шт.
- 7.Крупа перловая – 50 г
- 8.Зелень петрушки – 30-35 г
- 9.Чеснок сушёный молотый – 0, 5-0,6 ч. ложки
- 10.Кардамон – 0,6-08 ч. ложки
- 11.Лук репчатый жареный сушёный – 1,5-2 ст. ложки
- 12.Смесь перцев молотая – 0,3-0,35 ч. ложки
- 13.Соль – 1-1,5 + 1,25-1,5 ст. ложки
- 14.Вода-2,5-3 л + 3-3,5 л



## Суп со сморчками "Весенний"



1. Берём сморчки



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелко



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый тонкой соломкой



6. Берём помидоры красные



7. Режем помидоры мелко



8. Чистим морковь



9. Режем морковь короткой соломкой



10. Берём перец оранжевый сладкий



11. Режем перец оранжевый сладкий короткой соломкой



12. Берём перец жёлтый сладкий

## Суп со сморчками "Весенний"



13. Режем перец жёлтый сладкий короткой соломкой



14. Берём перец красный сладкий



15. Режем перец красный сладкий короткой соломкой



16. Замачиваем крупу перловую в воде



17. Режем зелень петрушки мелко



18. Составляем пропорции специй



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём сморчки и соль



20. Варим на мало огне, удаляем накипь



21. Отваренные сморчки выкладываем на тарелку



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём крупу перловую



23. Кладём морковь в кастрюлю



24. Кладём лук репчатый в кастрюлю

## Суп со сморчками "Весенний"



25. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



26. Перемешиваем, варим на малом огне



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. Кладём отварные сморчки в кастрюлю



29. Кладём помидоры красные в кастрюлю



30. Кладём зелень петрушки в кастрюлю



31. Кладём специи в кастрюлю



32. Перемешиваем содержимое кастрюли, удаляем накипь



33. Накрываем кастрюлю крышкой. Варим на малом огне



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



36. Подаём на стол