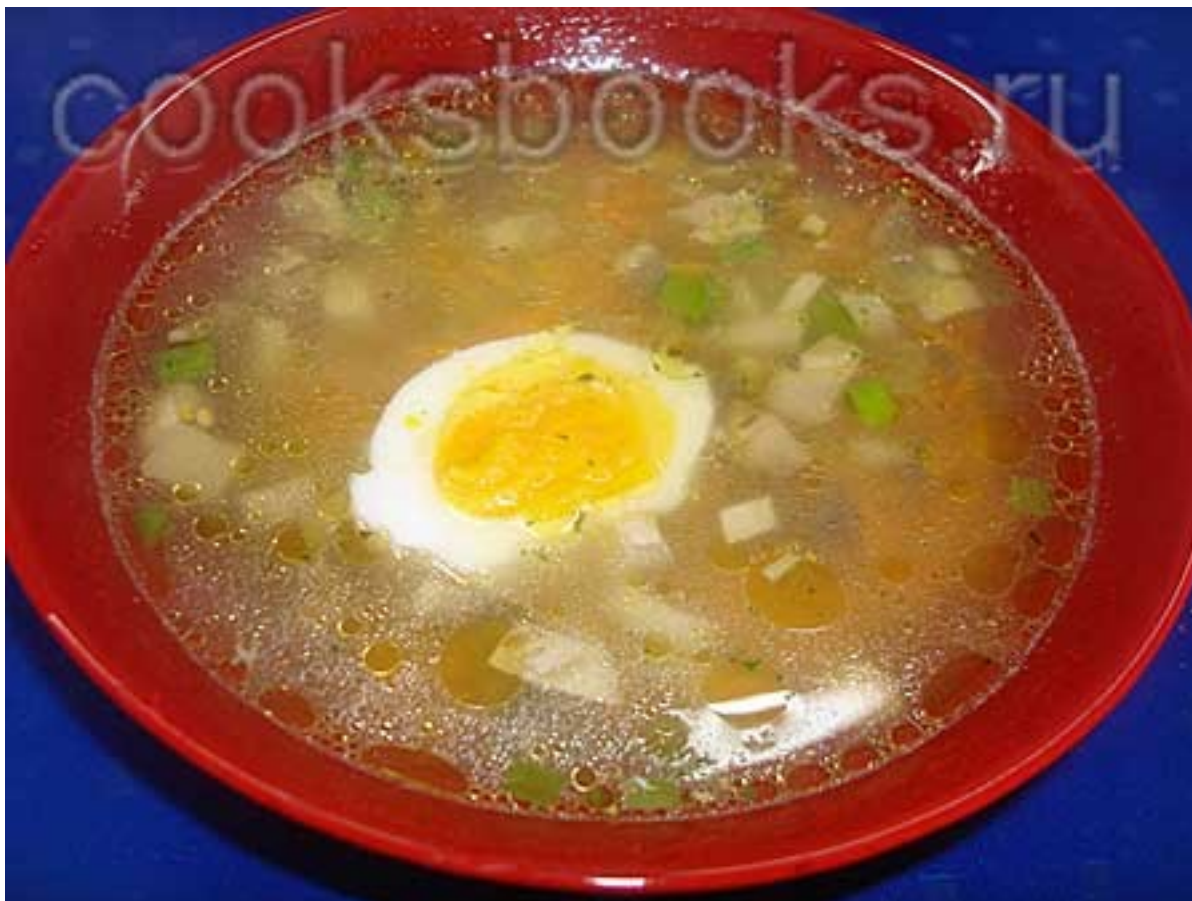


Суп грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 05:27



Суп состоит из:

- Курица-250 г
- Картофель-2 шт
- Шампиньоны-5 шт
- Морковь-1 шт

Суп грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 05:27

- Лук-2 шт
- Вода, соль по вкусу
- Время приготовления 40 мин



Варим бульон.

Наливаем в кастрюлю воду, доводим до кипения.

В кипящую воду кладём курицу, на 2,5 литра воды кладём 1 ст.л. соли.

Варим курицу 20 мин.

Суп грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 05:27



Картофель.

Нарезаем картофель кубиками.



Выкладываем картофель.

В готовый бульон выкладываем картофель и варим 5 мин.

Суп грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 05:27



Добавляем морковь в бульон.

Морковь трём на крупной тёрке и кладём в суп.



Шампиньоны.

Нарезаем шампиньоны кубиками и кладём в суп. Варим 10 мин

Суп грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 05:27



Кладём лук.

Режем лук парей полукольцами и кладём в суп.

Добавляем специи по вкусу и снимаем кастрюлю с огня.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:11}