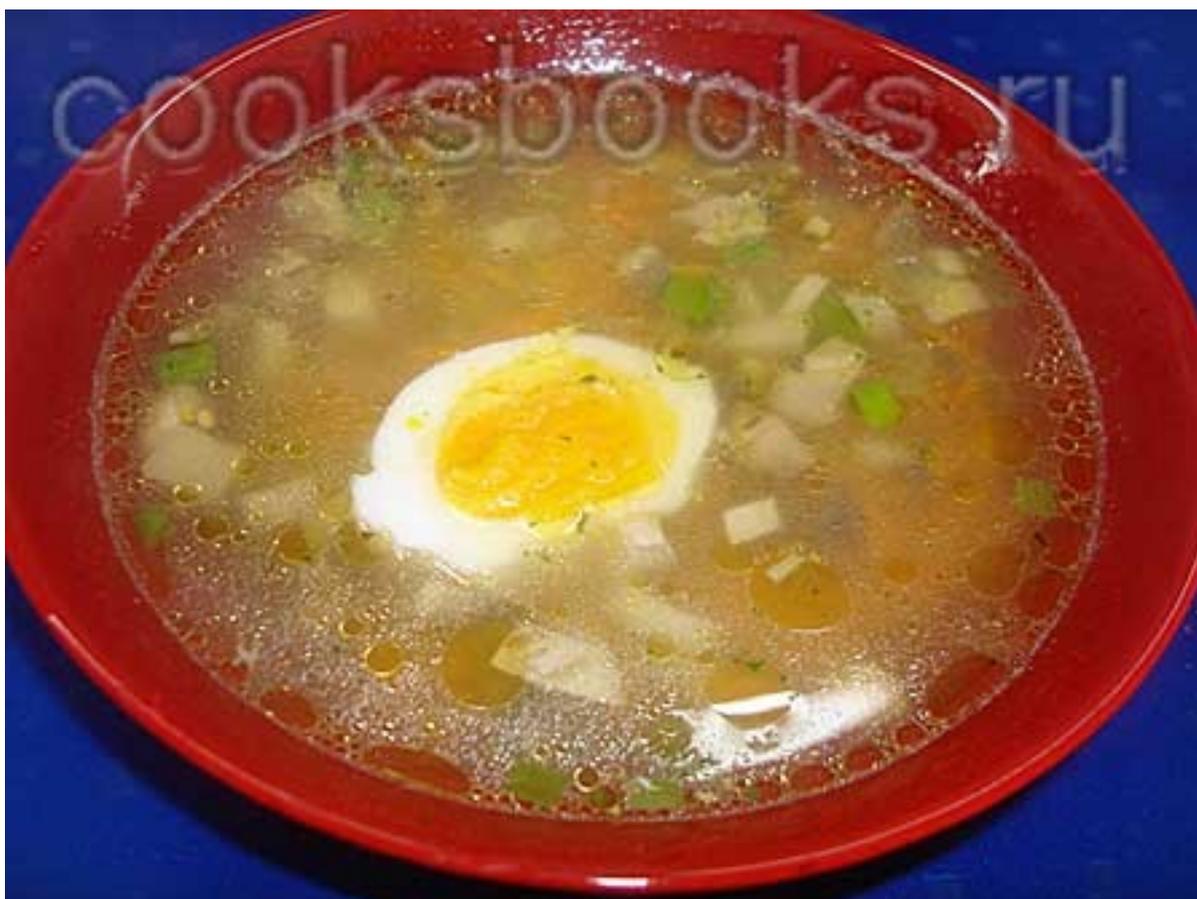


## Суп грибной

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}