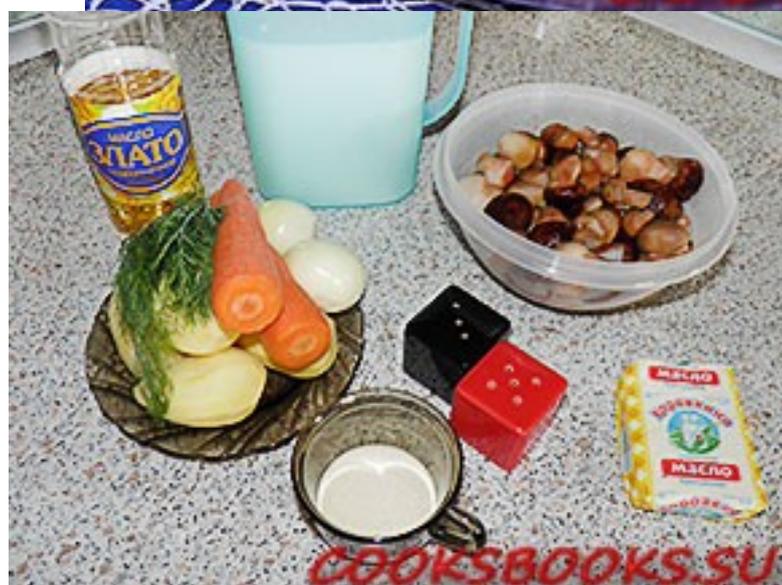


Суп из белых грибов с картофелем

Добавил(а) Оля

12.09.11 14:35 - Последнее обновление 12.09.11 15:34



Продукты для рецепта

- Белые грибы - 500 гр.
- Картофель - 4-5 шт.
- Лук - 2-3 шт., морковь - 2 шт.
- Укроп, молоко - 1 л., крупа манная 2 ст.л.

Суп из белых грибов с картофелем

Добавил(а) Оля

12.09.11 14:35 - Последнее обновление 12.09.11 15:34

- Масло растительное, масло сливочное - 20 гр.
- Соль, перец



Лук нарезаем мелкими кубиками.



Морковь трём на крупной тёрке.

Суп из белых грибов с картофелем

Добавил(а) Оля

12.09.11 14:35 - Последнее обновление 12.09.11 15:34



Грибы нарезаем мелкими кубиками.

Оставляем несколько крупных грибов целыми.



Пассируем на растительном масле 10 минут, периодически помешиваем.

Суп из белых грибов с картофелем

Добавил(а) Оля

12.09.11 14:35 - Последнее обновление 12.09.11 15:34



Картофель нарезаем мелкими кубиками.



Добавляем картофель в сковороду с грибами, перемешиваем и жарим ещё 8-10 минут до золотистости.

Суп из белых грибов с картофелем

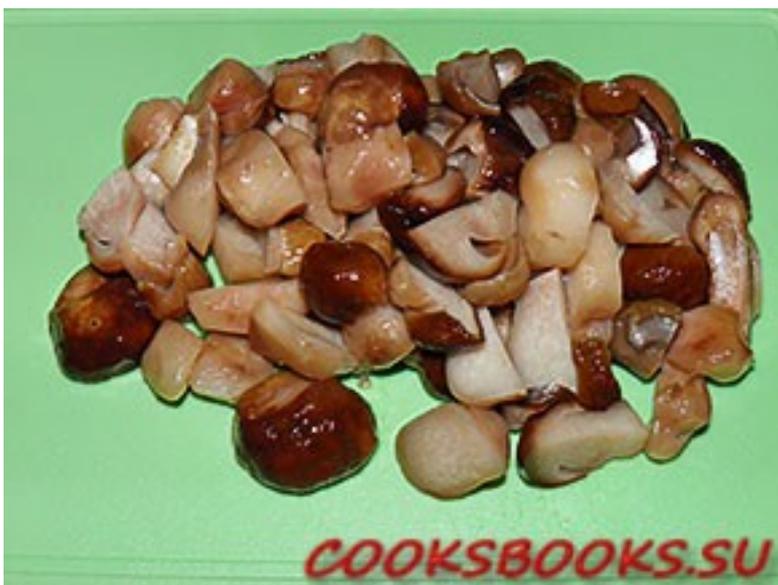
Добавил(а) Оля

12.09.11 14:35 - Последнее обновление 12.09.11 15:34



Молоко 1 литр и воду 1 литр смешиваем.

Доводим до кипения, выкладываем грибы с картофелем, солим, перчим, и варим на среднем огне.

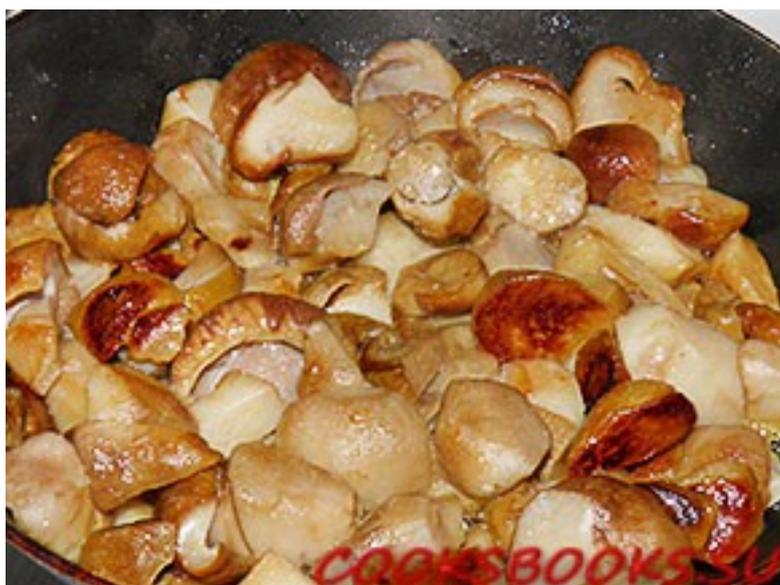


Оставшиеся большие грибы нарезаем крупными кусочками.

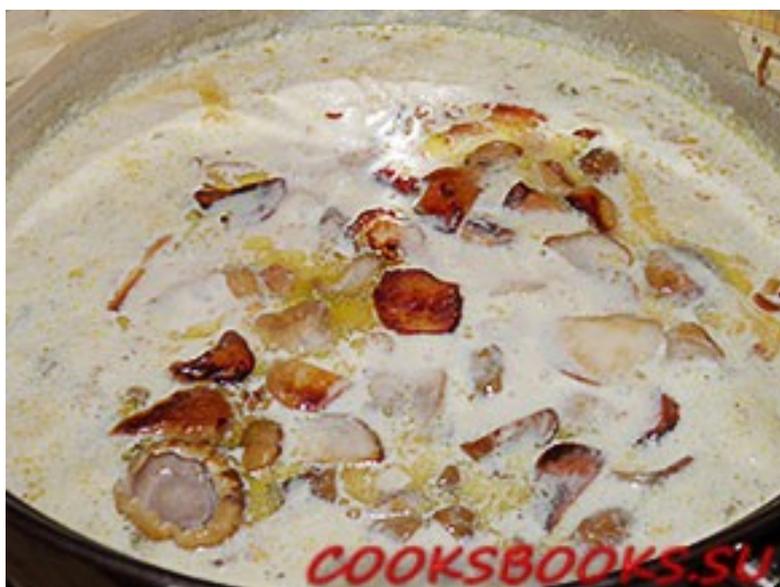
Суп из белых грибов с картофелем

Добавил(а) Оля

12.09.11 14:35 - Последнее обновление 12.09.11 15:34



Обжариваем их на сливочном масле. Добавляем в кастрюлю в тоже время, когда выкладываем к



Когда суп готов, всыпаем манку постоянно помешиваем, чтобы не образовалось комочков.

Снимаем с огня. Добавляем рубленый укроп.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}