

Семейный рецепт

Грибной суп



- Презентация
- ученицы 6а класса
- Сунгуровой Татьяны
- Руководитель Полищук
Наталия Ивановна

Ингредиенты

- Шампиньоны – 500 г
- Перловая крупа – 50 г
- Картофель – 3 шт
- Мука – 1 ст.ложка
- Молоко – 100 гр.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Перец, соль по вкусу
- Зелень и сметана перед подачей на стол



1 этап

- Перловую крупу хорошо промыть и слегка отварить (можно замочить на 3 часа)
- Грибы промыть, нарезать и слегка отварить.



2 этап

- Перловку и грибы залить водой и варить 2 часа.
- Нарезать лук и морковь, пассировать, добавить в суп, варить 10 мин.



3 этап

- Нарезать картофель, добавить в суп, варить 10 мин.
- Добавить соль и перец.
- Муку немного обжарить, добавить муку и молоко в суп, варить 5 мин.
- Суп готов.



4 этап

- Перед подачей – в тарелку добавить зелень и сметану.



Приятного аппетита

