

Слизистые супы

Суп рисовый слизистый на воде

Диеты № 1, 4а, 4б

Вода – 300, рис – 40, масло сливочное – 5

Рис перебрать, промыть, положить в кипящую воду и варить до полного разваривания (45-50 мин), затем протереть сквозь сито, снова вскипятить, слегка посолить и подать с кусочком масла. Суп можно заправить льезоном.

Суп слизистый из пшеничной крупы на воде.

Диеты № 1, 2, 5

Вода – 600, крупа – 40, масло сливочное – 5, пюре из мяса, птицы или рыбы – 50

Пшеничную крупу положить в кипящую воду и варить до полного разваривания. Затем протереть сквозь сито, вновь нагреть до кипения и слегка посолить. Подавать с кусочком масла. В готовый крупяной отвар можно добавлять льезон, пюре из отварного мяса, птицы, рыбы.

Суп слизистый манный.

Диеты № 1, 4а

Вода – 300, крупа манная – 30, молоко – 150, масло сливочное – 10, желтки – ½ шт.

В кипящую воду засыпать просеянную манную крупу и, изредка помешивая, варить 20 мин. В готовый суп добавить сахар и льезон. Подать с кусочком сливочного масла. Для диеты ;а суп готовить без льезона.

Суп слизистый перловый с молочно-яичной смесью.

Диеты № 1, 4а

Вода – 600-700, крупа – 40, молоко – 150, желтки – ½ шт., масло сливочное – 5

Перловую крупу промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне, помешивая, до полного разваривания. Затем процедить, довести до кипения и заправить су льезоном (кроме диеты 4а). Подать с кусочком масла.

Суп слизистый геркулесовый с молочно-яичной смесью.

Диеты № 1, 4а

Вода – 500-600, геркулес – 40, масло сливочное – 10, молоко – 150, желтки – ½ шт.

Геркулес засыпать в кипящую воду, сварить до полного разваривания и процедить. Отвар довести до кипения и заправить льезоном (кроме диеты 4а). Подать с кусочком сливочного масла.