

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩНОГО СУПА

1. вскипятите воду в кастрюле или казане
2. возьмите нужное количество чашек смеси для приготовления супа и добавьте в кипящую воду (см. расчетную таблицу ниже)
3. размешайте, убавьте огонь и прикройте крышкой
4. периодически помешивайте суп
5. через 35 - 40 мин суп готов к употреблению

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВТОРОГО БЛЮДА

1. вскипятите воду в кастрюле или казане
2. возьмите нужное количество чашек смеси для приготовления второго блюда и добавьте в кипящую воду (см. расчетную таблицу ниже)
3. размешайте, убавьте огонь и прикройте крышкой
4. осторожно помешивайте, готовьте на медленном огне до тех пор, пока чечевица не станет мягкой, приблизительно 35-40 минут
5. снимите с плиты и дайте постоять 5 минут, теперь блюдо готово к употреблению



Таблица для расчета

	Кол-во смеси	Нужное кол-во воды		Порция
		Суп	Второе блюдо	
Чечевичная овощная смесь Годен до: октябрь 2008	20г	240мл	100мл	1
Овощная смесь (без вкусовых добавок) Годен до: октябрь 2008	1 кг	48 стаканов (11,3 л)		50

Совет

Вы можете разнообразить свой рацион, если воспользуетесь следующим рецептом: разогрейте масло, обжарьте мясо и лук до золотистого цвета, добавьте томат, потушите 10-15 мин, добавьте специи и залейте воду из расчета на 100г смеси 500 мл воды. Когда вода закипит, добавьте овощную смесь, размешайте, накройте крышкой и убавьте огонь. Через 40 мин. выключите огонь, и пусть блюдо постоит 10-15 мин. Теперь блюдо готово к употреблению. Приятного аппетита!
 (Вместо мяса Вы также можете использовать любые овощи и специи, имеющиеся под рукой.)

Условия хранения

Продукт храните в прохладном, сухом месте. Оптимальная температура хранения -21° С. Избегайте резких колебаний температуры.