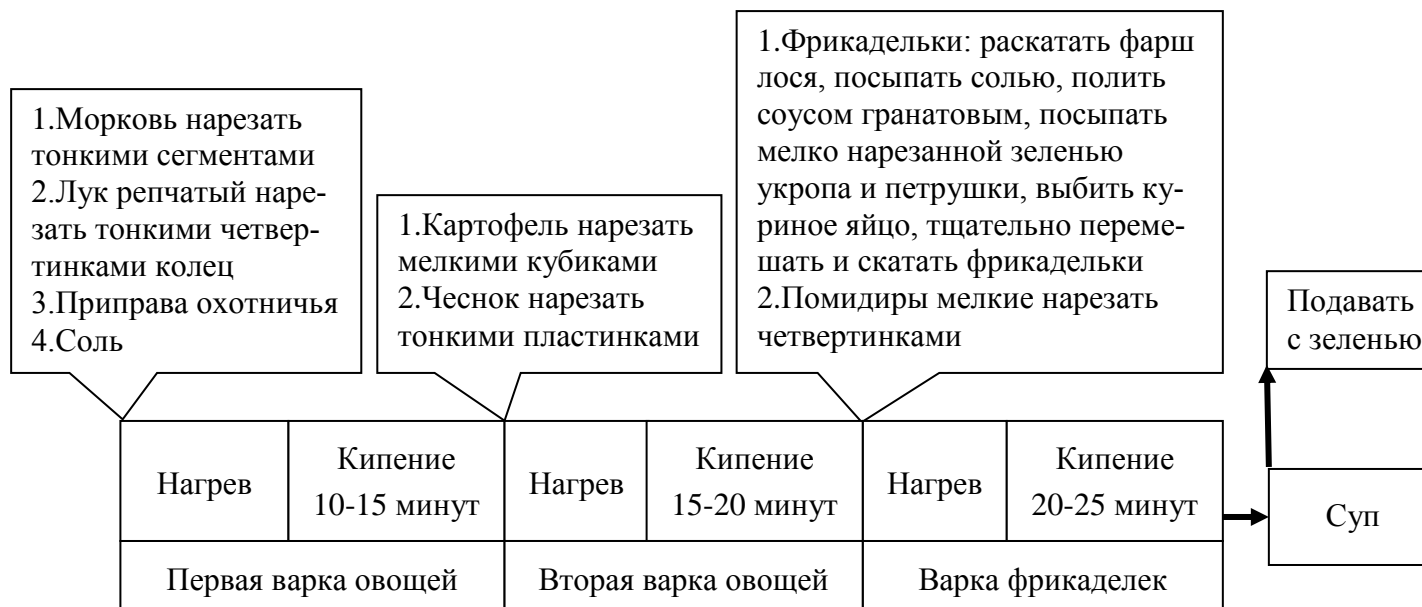


Суп охотничий с фрикадельками из лосося (Хурс С.П. - 30.11.2014)



1. Фарш из лосося – 0,8 кг
2. Картофель - 5-6 шт.
3. Морковь – 1-2 шт.
4. Лук репчатый - 1 шт.
5. Помидоры мелкие – 12-15 шт.
6. Чеснок - 1 головка
7. Яйцо куриное – 1 шт.
8. Зелень укропа
9. Зелень петрушки
10. Приправа охотничья – 1 ст. ложка
11. Соус гранатовый
12. Соль – 1 ст. ложка
13. Вода – 2,5 л



Суп охотничий с фрикадельками из лосося (Хурс С.П. - 30.11.2014)



1. Берём фарш из мяса лосося



2. Солим фарш



3. Берём соус гранатовый



4. Добавляем соус гранатовый в фарш



5. Берём зелень укропа и петрушки



6. Режем зелень очень мелко



7. Добавляем резанную зелень в фарш



8. Берём яйцо куриное



9. Добавляем яйцо в фарш



10. Тщательно перемешиваем фарш



11. Делаем фрикадельки



12. Берём картофель

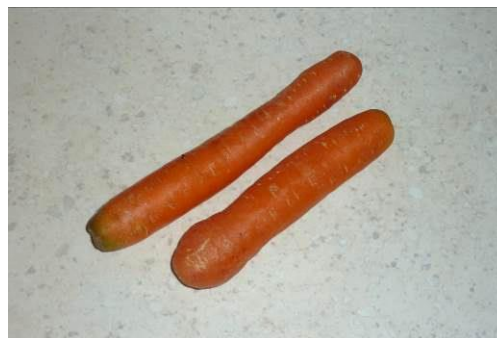
Суп охотничий с фрикадельками из лосося (Хурс С.П. - 30.11.2014)



13. Чистим картофель



14. Режем картофель мелко



15. Берём морковь



16. Чистим и режем морковь мелко



17. Берём лук репчатый



18. Чистим лук репчатый



19. Режем лук репчатый мелко



20. Берём мелкие помидоры



21. Режем помидоры на четвертинки



22. Берём чеснок



23. Чистим чеснок



24. Режем чеснок мелко

Суп охотничий с фрикадельками из лосятины (Хурс С.П. - 30.11.2014)



25. Берём зелень укропа и петрушки



26. Режем зелень укропа и петрушки



27. Отмеряем приправу охотничью



28. Отмеряем соль



29. Греем воду



30. Кладём морковь в кастрюлю



31. Кладём лук репчатый, соль и приправу охотничью в кастрюлю



32. Кладём картофель в кастрюлю



33. Кладём чеснок в кастрюлю



34. Кладём фрикадельки в кастрюлю



35. Кладём помидоры в суп и варим до готовности



36. Украшаем суп зеленью