

Овощной супчик из медвежатины "Охотничий студень" (Хурс С.П. - 29.02.2016)



1. Мясо медведя на кости – 2-2,5 кг
2. Картофель 6-8 шт.
3. Овощная смесь быстрой заморозки – 0,4 кг
4. Зелень сельдерея сушёная молотая
5. Лук-порей сушёный измельчённый
6. Сметана жирностью 15-20%
7. Смесь перцев молотая
8. Чеснок сушёный молотый – 10 г
9. Кориандр горошком
10. Соль – 1-1,5 ст. ложки
11. Вода – 2-2,5 л



Овощной супчик из медвежатины "Охотничий студень" (Хурс С.П. - 29.02.2016)



1. Берём мясо медведя на кости (позвоночник)



2. Отмеряем соль



3. Ставим кастрюлю с водой на огонь



4. Кладём мясо медведя на кости в кастрюлю



5. Варим, удаляем накипь, кладём соль в кастрюлю, варим на малом огне



6. Мясо отделяем от костей, бульон процеживаем охлаждаем, удаляем жир



7. Берём картофель



8. Чистим картофель



9. Режем картофель средними кусочками



10. Берём овощную смесь быстрой заморозки



11. Размораживаем овощную смесь



12. Берём специи

Овощной супчик из медвежатины "Охотничий студень" (Хурс С.П. - 29.02.2016)



13. Готовим пропорции специй



14. Ставим кастрюлю с бульонном и мясом на огонь, добавляем картофель



15. Кладём овощную смесь в кастрюлю



16. Доводим до кипения и снимаем пенку



17. Кладём специи в кастрюлю и варим до готовности на малом огне



18. Готовый суп подаём на стол как горячим со сметаной, так и холодным как студень