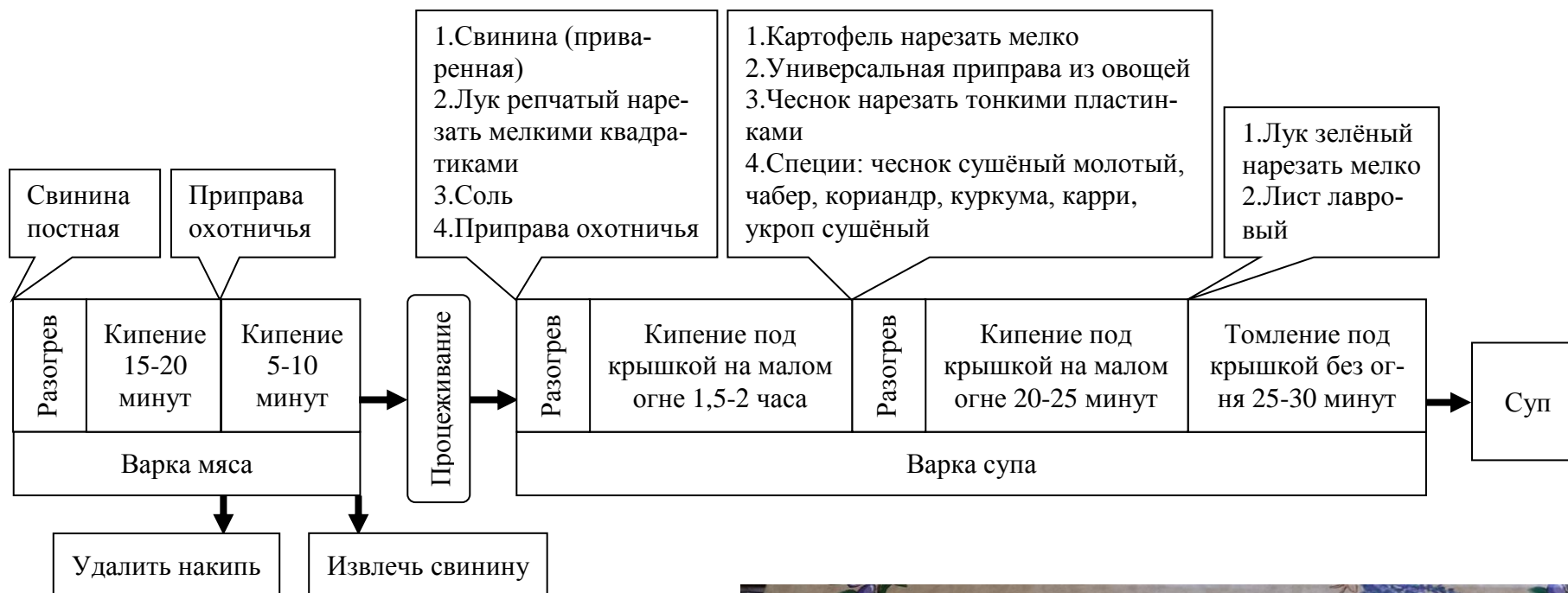


## Суп со свинойной и картофелем "Волшебный бульончик" (Хурс С.П. - 29.05.2016)



- 1.Свинина постная – 2 кг
- 2.Картофель – 10-15 шт.
- 3.Лук репчатый – 3 шт.
- 4.Чеснок – 1 головка
- 5.Приправа охотничья – 1 ст. ложка
- 6.Чеснок сушёный молотый
- 7.Чабер
- 8.Кориандр
- 9.Куркума
- 10.Карри
- 11.Укроп сушёный
- 12.Лук зелёный – 1 пучок
- 13.Соль – 1 ст. ложка
- 14.Вода – 2,5-3 л



## Суп со свиной и картофелем "Волшебный бульончик" (Хурс С.П. - 29.05.2016)



1. Берём свинину



2. Удаляем жир и плёнку, режем свинину порционно



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



6. Берём картофель



7. Чистим картофель



8. Режем картофель мелко



9. Берём лук зелёный



10. Режем мелко лук зелёный



11. Берём чеснок



12. Чистим дольки чеснока



## Суп со свининой и картофелем "Волшебный бульончик" (Хурс С.П. - 29.05.2016)



13. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



14. Отмеряем пропорции соль и приправы охотничьей



15. Берём универсальную приправу из овощей



16. Готовим пропорции специй



17. Размалываем зёрна кориандра и перемешиваем специи



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём свинину в кастрюлю, варим



20. Процеживаем бульон



21. Выкладываем свинину на тарелку



22. Бульон и свинину возвращаем в кастрюлю и ставим на огонь



23. Кладём лук репчатый в кастрюлю



24. Кладём соль и охотничью приправу в кастрюлю



Суп со свиной и картофелем "Волшебный бульончик" (Хурс С.П. - 29.05.2016)



25. Варим под крышкой на малом огне



26. Проверяем готовность свинины



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. Кладём универсальную приправу из овощей в кастрюлю



29. Кладём чеснок в кастрюлю



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Перемешиваем содержимое кастрюли



32. Варим под крышкой на малом огне



33. Кладём лук зелёный в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Томим под крышкой без огня



36. Подаём суп на стол