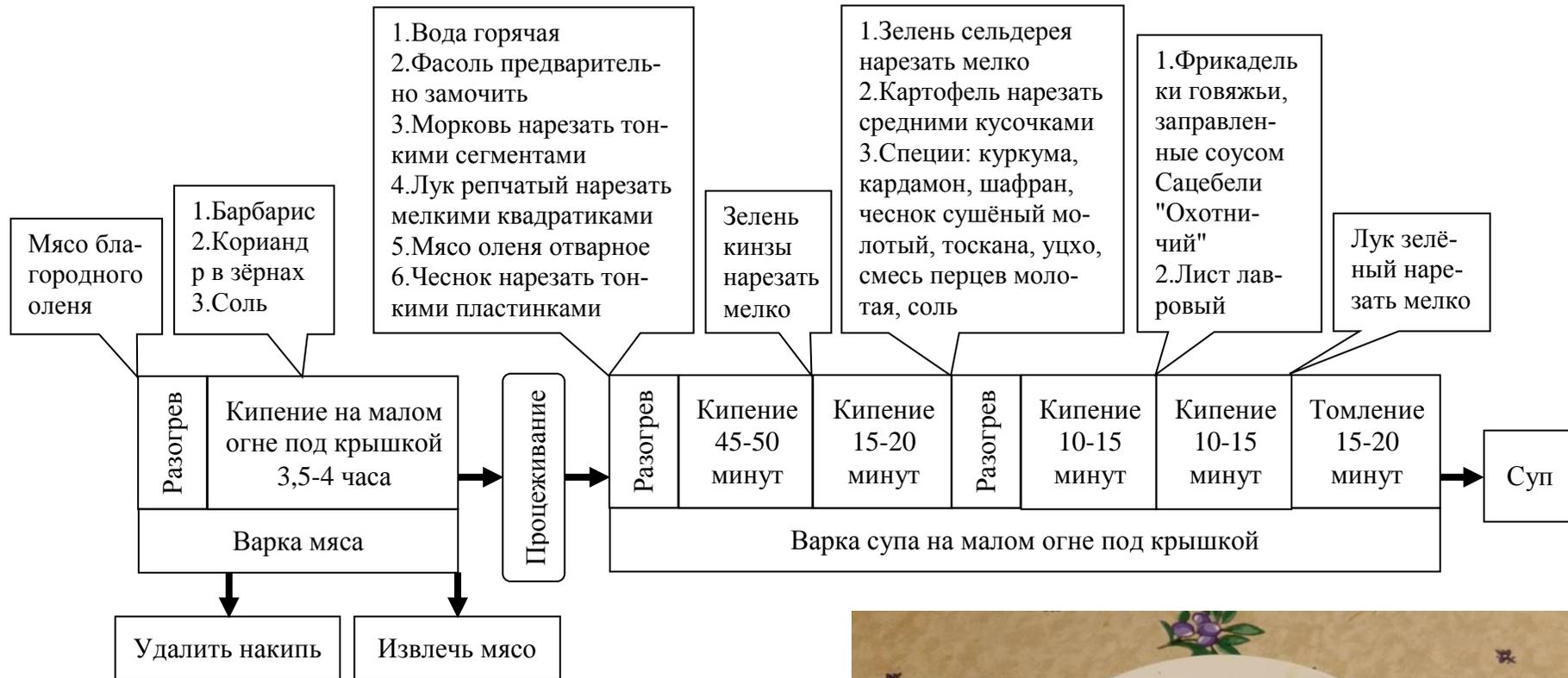


Суп мясной с красной фасолью и картофелем (khurs.ru - 09.10.2016)



1. Мясо благородного оленя – 1 кг
2. Фрикадельки говяжьи – 250 г
3. Лук репчатый – 3 шт.
4. Картофель – 4-5 шт.
5. Морковь – 1 шт.
6. Фасоль красная – 200 г
7. Перец зелёный – 1 шт.
8. Чеснок – 1-2 шт.
9. Зелень кинзы – 1 пучок
10. Зелень сельдерея – 1 пучок
11. Лук зелёный – 1 пучок
12. Соус Сацебели "Охотничий"
13. Смесь перцев молотая
14. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложки
15. Шафран
16. Кардамон
17. Куркума
18. Уцхо
19. Тоскана
20. Соль – 1-1,5 ст. ложки
21. Вода – 3-3,5 л



Суп мясной с красной фасолью и картофелем



1. Разделяем порционно мясо благородного оленя



2. Разминаем фрикадельки, делаем лунки и заливаем соус Сацебели



3. Скатываем шарообразные фрикадельки и ставим в холодильник



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними кусочками



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый тонкими секторами



8. Чистим морковь



9. Режем морковь тонкими сегментами



10. Отмеряем фасоль, заливаем холодной водой и даём время для набухания



11. Берём перец зелёный



12. Режем перец зелёный мелко

Суп мясной с красной фасолью и картофелем



13. Чистим дольки чеснока



14. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



15. Берём зелень кинзы



16. Режем зелень кинзы мелко



17. Берём зелень сельдерея



18. Режем зелень сельдерея мелко



19. Берём лук зелёный



20. Режем лук зелёный мелко



21. Отмеряем пропорции кориандра, барбариса и соли



22. Отмеряем пропорции специй



23. Перемешиваем специи



24. Берём соус Сацебели "Охотничий"

Суп мясной с красной фасолью и картофелем



25. Ставим кастрюлю с водой на огонь



26. Кладём мясо благородного оленя в кастрюлю, варим, удаляем накипь



27. Варим под крышкой на малом огне



28. Кладём кориандр, барбарис и соль в кастрюлю



29. Варим под крышкой на малом огне



30. Процеживаем бульон во вторую кастрюлю и отделяем мясо



31. Кастрюлю с бульоном ставим на огонь, добавляем фасоль и воду



32. Добавляем фасоль и горячую воду в кастрюлю



33. Кладём морковь в кастрюлю



34. Кладём лук репчатый в кастрюлю



35. Кладём мясо благородного оленя в кастрюлю



36. Кладём чеснок в кастрюлю

Суп мясной с красной фасолью и картофелем



37. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



38. Кладём зелень кинзы в кастрюлю, варим на малом огне



39. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



40. Кладём зелень сельдерея в кастрюлю



41. Кладём картофель в кастрюлю



42. Кладём специи в кастрюлю, перемешиваем



43. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



44. Кладём фрикадельки в кастрюлю



45. Кладём лист лавровый в кастрюлю



46. Накрываем крышкой и варим на малом огне



47. Кладём лук зелёный в кастрюлю добавляем смесь перцев, томим под крышкой



48. Подаём суп на стол, можно приправить сметаной