

Суп с из медвежатины "Экзотика" (khurs.ru - 2016)



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Медвежьи лёгкие – 0,5-0,75 кг | 9. Куркума |
| 2. Медвежьи почки – 0,5-0,75 кг | 10. Сумах |
| 3. Лук репчатый – 3 шт. | 11. Смесь перцев молотая |
| 4. Картофель – 7-8 шт. | 12. Карри |
| 5. Кардамон | 13. Чеснок сушёный молотый |
| 6. Кинза сушёная молотая | 14. Приправа охотничья – 2 ст. ложки |
| 7. Зелень петрушки сушёная измельчённая | 15. Лист лавровый – 4-6 листиков |
| 8. Хмели-сунели | 16. Соль – 1-1,5 ст. ложки |
| | 17. Вода – 3-3,5 л |



Суп из медвежатины "Экзотика"



1. Берём медвежьи легкие и почки



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними кусочками



6. Готовим приправу охотничью для первой варки



7. Готовим приправу охотничью и соль для второй варки



8. Готовим пропорции специй



9. Ставим кастрюлю с водой на огонь



10. Кладём медвежьи легкиe и почки в кастрюлю



11. Удаляем накипь, кладём приправу охотничью в кастрюлю



12. Накрываем крышку, варим на малом огне, после варки сливаем бульон

Суп из медвежатины "Экзотика"



13. Наливаем воду в кастрюлю, кла-
дём приправу охотничью и соль



14. Варим под крышкой на малом
огне



15. . Извлекаем из кастрюли медвежьи
легкие и почки, кладем в тарелку



16. Процеживаем бульон и возвращаем
его в кастрюлю



17. Кладем медвежьи легкие и почки
в кастрюлю



18. Кладем лук репчатый в кастрюлю



19. Кладем специи в кастрюлю



20. Кладем картофель в кастрюлю



21. Варим под крышкой на малом
огне



22. Кладем лист лавровый в кастрюлю



23. Томим под крышкой без огня



24. Подаём на стол