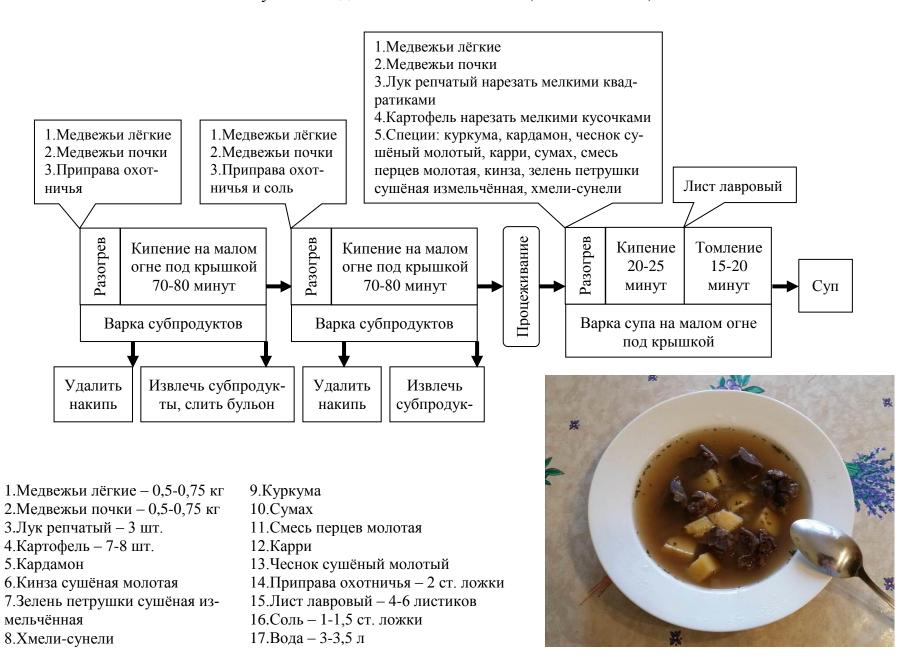
## Суп с из медвежатины "Экзотика" (khurs.ru - 2016)



## 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 легкие 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, кладём приправу охотничью и соль



14. Варим под крышкой на малом огне



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



16. Процеживаем бульон и возвращаем его в кастрюлю



17. Кладём медвежьи легкие и почки в кастрюлю



18. Кладём лук репчатый в кастрюлю



19. Кладём специи в кастрюлю



20. Кладём картофель в кастрюлю



21. Варим под крышкой на малом огне



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю 23. Томим под крышкой без огня





24. Подаём на стол