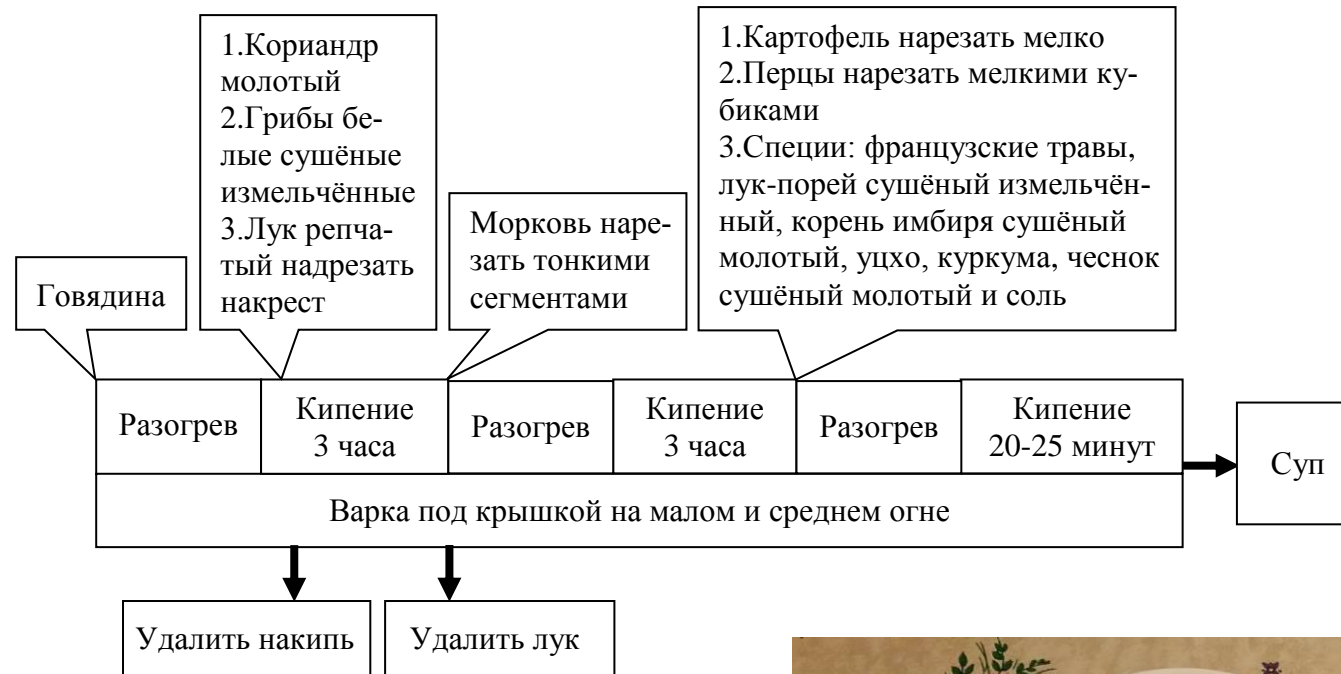


Суп с говядиной и сушёными грибами "Ароматный" (khurs.ru - 2016)



- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.Говядина охлаждённая – 1 кг | 9.Французские травы |
| 2.Лук репчатый – 3 шт. | 10.Лук-порей сушёный измельчённый |
| 3.Картофель – 8-10 шт. | 11.Корень имбиря сушёный молотый |
| 4.Перец зелёный – 0,5 шт. | 12.Уцхо |
| 5.Перец жёлтый сладкий – 0,5 шт. | 13.Куркума |
| 6.Перец красный сладкий – 0,5 шт. | 14.Чеснок сушёный молотый |
| 7.Перец оранжевый сладкий – 0,5 шт. | 15.Соль – 1 ст. ложки |
| 8.Грибы белые сушёные – 2 ст. ложки | 16.Вода – 3,0-3,5 л |



Суп с говядиной и сушёными грибами "Ароматный"



1. Берём охлаждённую говядину и режем средними кусочками



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Надрезаем луковицы накрест



5. Берём картофель



6. Чистим картофель



7. Режем картофель мелкими кусочками



8. Берём морковь



9. Режем морковь тонкими сегментами



10. Берём перец зелёный



11. Берём перец красный сладкий зелёный Берём соль Режем перец зелёный мелкими кубиками



12. Берём перец оранжевый сладкий

Суп с говядиной и сушёными грибами "Ароматный"



13. Берём перец жёлтый сладкий



14. Половинки перцев режем мелкими кубиками



15. Берём грибы белый сушёные



16. Измельчаем грибы сушёные



17. Отмеряем кориандр в зёрнах



18. Раздавливаем зёрна кориандра ложкой



19. Отмеряем соль



20. Отмеряем пропорции специй



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём говядину в кастрюлю



23. Варим, снимаем накипь



24. Кладём кориандр в кастрюлю

Суп с говядиной и сушёными грибами "Ароматный"



25. Кладём грибы сушёные в кастрюлю



26. Кладём лук репчатый в кастрюлю



27. Варим на малом огне под крышкой



28. Кладём морковь в кастрюлю



29. Удаляем лук, кладём картофель и соль в кастрюлю



30. Кладём перцы в кастрюлю



31. Кладём специи в кастрюлю



32. Перемешиваем содержимое кастрюли



33. Варим на малом огне под крышкой



34. Подаём на стол