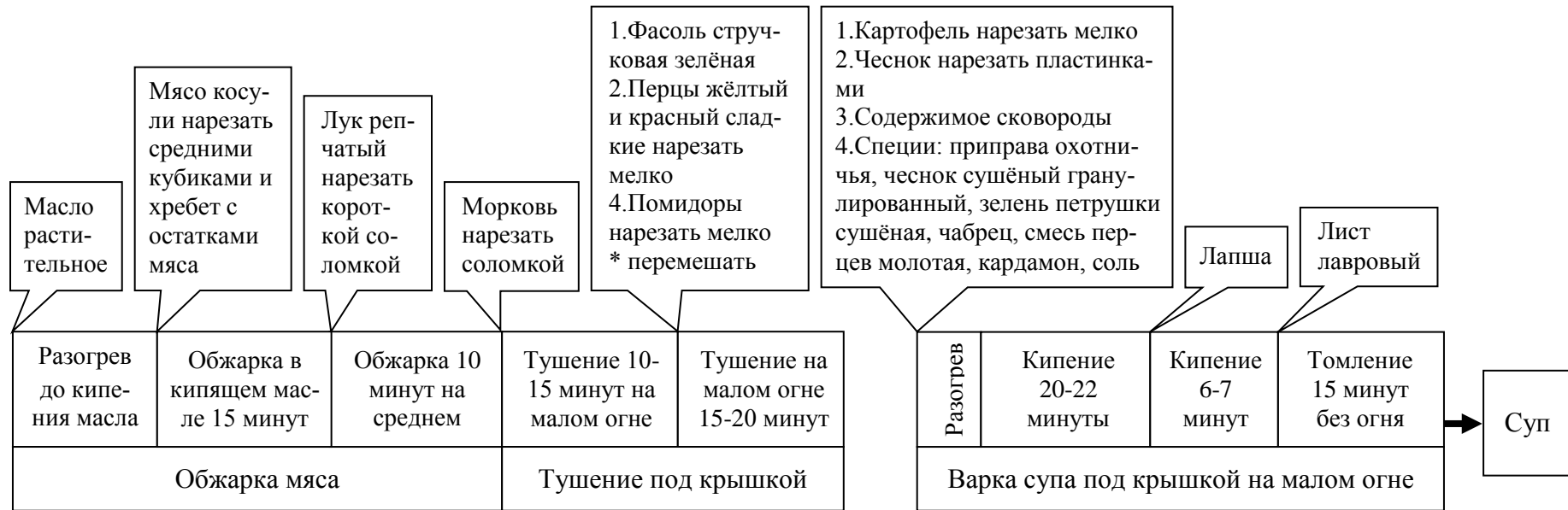


## Суп из мяса косули на хребте "Лагман" (khurs.ru - 2018)



1. Мясо косули на хребте – 1 кг
2. Картофель – 0,5-0,6 кг
3. Перцы красный и жёлтый сладкие – 1+1 шт.
4. Морковь – 0,5-1 шт.
5. Лук репчатый – 2-3 шт.
6. Фасоль стручковая зелёная быстрой заморозки – 200 г
7. Помидоры – 6-8 шт.
8. Лапша – 200 г
9. Чеснок – 0,5 головки
10. Приправа охотничья – 1 ст. ложка
11. Чеснок сушёный гранулированный – 1 ст. ложка
12. Зелень петрушки сушёная – 1 ст. ложка
13. Чабрец – 1 ст. ложка
14. Смесь перцев молотая
15. Кардамон
16. Лист лавровый
17. Масло растительное
18. Соль – 1 ст. ложка
19. Вода – 2 л



## Суп из мяса косули на хребте "Лагман"



1. Берём мясо косули на хребте



2. Срезаем мясо небольшими кусочками, и оставляем мясо на кости



3. Берём картофель



4. Чистим и режем картофель средними кусочками



5. Берём фасоль стручковую зелёную резаную быстрой заморозки



6. Размораживаем фасоль стручковую



7. Берём лук репчатый



8. Чистим и режем лук репчатый короткой соломкой



9. Берём морковь



10. Режем морковь соломкой



11. Берём помидоры



12. Режем помидоры мелко

## Суп из мяса косули на хребте "Лагман"



13. Берём перец красный сладкий



14. Режем перец красный сладкий мелко



15. Берём перец жёлтый сладкий



16. Режем перец жёлтый сладкий мелко



17. Берём лапшу



18. Отмеряем лапшу



19. Берём чеснок



20. Чистим половину головки чеснока и режем дольки пластинками



21. Берём масло растительное



22. Отмеряем пропорции специй



23. Ставим сковороду на огонь и наливаем масло растительное



24. Кладём мясо в кипящее масло

## Суп из мяса косули на хребте "Лагман"



25. Жарим, периодически переворачиваем мясо в сковороде



26. Кладём лук репчатый в сковороду



27. Жарим, периодически перемешивая содержимое сковороды



28. Кладём морковь в сковороду



29. Жарим, периодически перемешивая содержимое сковороды



30. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



31. Кладём фасоль стручковую в сковороду



32. Кладём перец жёлтый сладкий в сковороду



33. Кладём перец красный сладкий в сковороду



34. Перемешиваем содержимое сковороды



35. Кладём помидоры в сковороду



36. Перемешиваем содержимое сковороды

## Суп из мяса косули на хребте "Лагман"



37. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



38. Ставим кастрюлю с водой на огонь



39. Кладём картофель в кастрюлю



40. Кладём чеснок в кастрюлю



41. Кладём содержимое сковороды в кастрюлю



42. Кладём специи в кастрюлю



43. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



44. Кладём лапшу в кастрюлю



45. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



46. Кладём лист лавровый в кастрюлю



47. Отключаем огонь и томим под крышкой



48. Подаём на стол