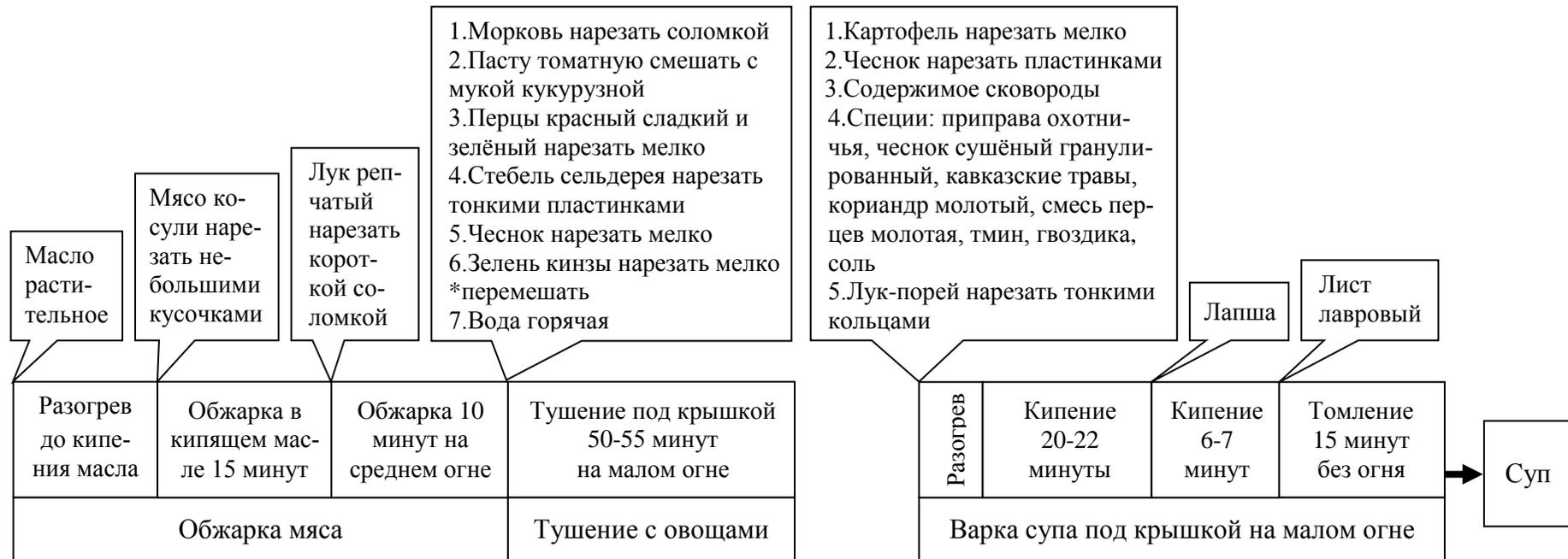


Суп из сердца косули по-абхазски (khurs.ru - 2018)



1. Сердце косули – 1 кг
2. Картофель – 0,5-0,6 кг
3. Перец красный сладкий – 1 шт.
4. Перец зелёный – 1 шт.
5. Морковь – 0,5-1 шт.
6. Лук репчатый – 2-3 шт.
7. Лук-порей – 1 шт.
8. Стебель сельдерея – 3-4 шт.
9. Паста томатная – 100 г
9. Лапша – 150-200 г
10. Зелень кинзы – 1,5-2 пучка
11. Чеснок – 2-3 зубчика
12. Мука кукурузная – 1 ст. ложка

13. Приправа охотничья – 1 ст. ложка
14. Чеснок сушёный гранулированный – 1 ст. ложка
15. Кавказские травы – 1 ст. ложка
16. Кориандр молотый – 0,3-0,5 ст.
17. Смесь перцев молотая
18. Тмин
19. Гвоздика
20. Лист лавровый
21. Масло растительное
22. Соль – 1 ст. ложка
23. Вода – 2-2,5 л



Суп из сердца косули по-абхазски



1. Берём сердце косули



2. Режем мясо небольшими кусочками



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними кусочками



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый короткой соломкой



9. Берём морковь



10. Чистим и режем морковь соломкой



11. Берём перец красный сладкий



12. Режем перец красный сладкий мелко

Суп из сердца косули по-абхазски



13. Берём перец зелёный



14. Режем перец зелёный мелко



15. Берём лук-порей



16. Режем лук-порей тонкими кольцами



17. Берём стебель сельдерея



18. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



19. Берём несколько долек чеснока



20. Чистим дольки чеснока



21. Режем чеснок мелко



22. Берём зелень кинзы



23. Режем зелень кинзы мелко



24. Берём муку кукурузную

Суп из сердца косули по-абхазски



25. Отмеряем муку кукурузную



26. Берём лапшу



27. Отмеряем лапшу



28. Ломаем лапшу на кусочки длиной 4-6 см



29. Берём масло растительное



30. Отмеряем пропорции специй



31. Берём пасту томатную



32. Отмеряем и кладём пасту томатную в пиалу



33. Кладём муку к пасте томатной в пиалу



34. Перемешиваем пасту томатную с мукой до равномерной смеси



35. Ставим сковороду на огонь и наливаем масло растительное



36. Кладём мясо в кипящее масло

Суп из сердца косули по-абхазски



37. Жарим мясо в кипящем масле, периодически переворачивая



38. Кладём лук репчатый в сковороду



39. Жарим, периодически перемешивая содержимое сковороды



40. Кладём морковь в сковороду



41. Кладём смесь томатной пасты с мукой в сковороду



42. Перемешиваем содержимое сковороды



43. Кладём перец зелёный в сковороду



44. Кладём перец красный сладкий в сковороду



45. Кладём стебель сельдерея в сковороду



46. Перемешиваем содержимое сковороды



47. Кладём чеснок в сковороду



48. Кладём кинзу в сковороду

Суп из сердца косули по-абхазски



49. Перемешиваем, добавляем горячую воду в сковороду



50. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



51. Ставим кастрюлю с водой на огонь



52. Кладём картофель в кастрюлю



53. Кладём содержимое сковороды в кастрюлю



54. Кладём специи в кастрюлю



55. Кладём лук-порей в кастрюлю



56. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



57. Кладём лапшу в кастрюлю, варим на малом огне



58. Кладём лист лавровый в кастрюлю



59. Отключаем огонь и томим под крышкой



60. Подаём на стол