

Суп из мяса косули и лисичек "Айнтопф" (khurs.ru - 2018)



⊕ - перемешать

- | | |
|--|---|
| 1. Мясо бедра косули – 1 кг | 11. Зелень петрушки сушёная – 1 ст. ложка |
| 2. Картофель – 0,8-1 кг | 12. Приправа охотничья – 0,5 ст. ложки |
| 3. Перец красный сладкий – 1 шт. | 13. Куркума – 0,25 ст. ложки |
| 4. Морковь – 1 шт. | 14. Смесь перцев молотая |
| 5. Лук репчатый – 2-3 шт. | 15. Кардамон |
| 6. Стебель сельдерея – 5-6 шт. | 16. Лист лавровый |
| 7. Лисички – миска объёмом 2,5-3 л | 17. Соль – 1 ст. ложка |
| 8. Лапша – 150 г | 18. Масло растительное |
| 9. Чеснок – 0,3-0,5 головки | 19. Вода – 2-2,5 л |
| 10. Чеснок сушёный гранулированный – 1 ст. ложка | |



Суп из мяса косули и лисичек "Айнтопф"



1. Перебираем лисички



2. Разрезаем крупные лисички вдоль на четыре части



3. Ставим варить лисички в подсоленной воде



4. Отваренные лисички выкладываем на тарелку



5. Берём мясо бедра косули, режем средними кусочками



6. Берём морковь



7. Режем морковь соломкой



8. Берём стебель сельдерея



9. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



10. Берём перец красный сладкий



11. Режем перец красный сладкий соломкой



12. Берём картофель

Суп из мяса косули и лисичек "Айнтопф"



13. Режем картофель мелко



14. Берём лук репчатый, чистим



15. Режем лук репчатый короткой соломкой



16. Берём чеснок



17. Чистим и режем тонкими пластинками дольки чеснока



18. Берём лук зелёный



19. Режем лук зелёный мелко



20. Отмеряем лапшу



21. Ломаем лапшу короткими кусочками



22. Отмеряем пропорции специй



23. Берём масло растительное



24. Ставим сковороду на огонь и наливаем масло растительное

Суп из мяса косули и лисичек "Айнтопф"



25. Кладём мясо в кипящее масло



26. Жарим, периодически переворачиваем мясо в сковороде



27. Кладём лук репчатый в сковороду



28. Жарим на среднем огне, периодически перемешивая



29. Кладём морковь в сковороду



30. Кладём чеснок в сковороду



31. Жарим на среднем огне, периодически перемешивая



32. Кладём отваренные лисички в сковороду



33. Жарим на среднем огне, периодически перемешивая



34. Кладём перец красный сладкий в сковороду



35. Перемешиваем содержимое сковороды



36. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне

Суп из мяса косули и лисичек "Айнтопф"



37. Ставим кастрюлю с водой на огонь



38. Кладём картофель в кастрюлю



39. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



40. Кладём содержимое сковороды в кастрюлю



41. Перемешиваем содержимое кастрюли



42. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



43. Кладём лук зелёный в кастрюлю



44. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



45. Кладём лапшу в кастрюлю, варим на малом огне



46. Кладём лист лавровый в кастрюлю



47. Отключаем огонь и томим под крышкой



48. Подаём на стол