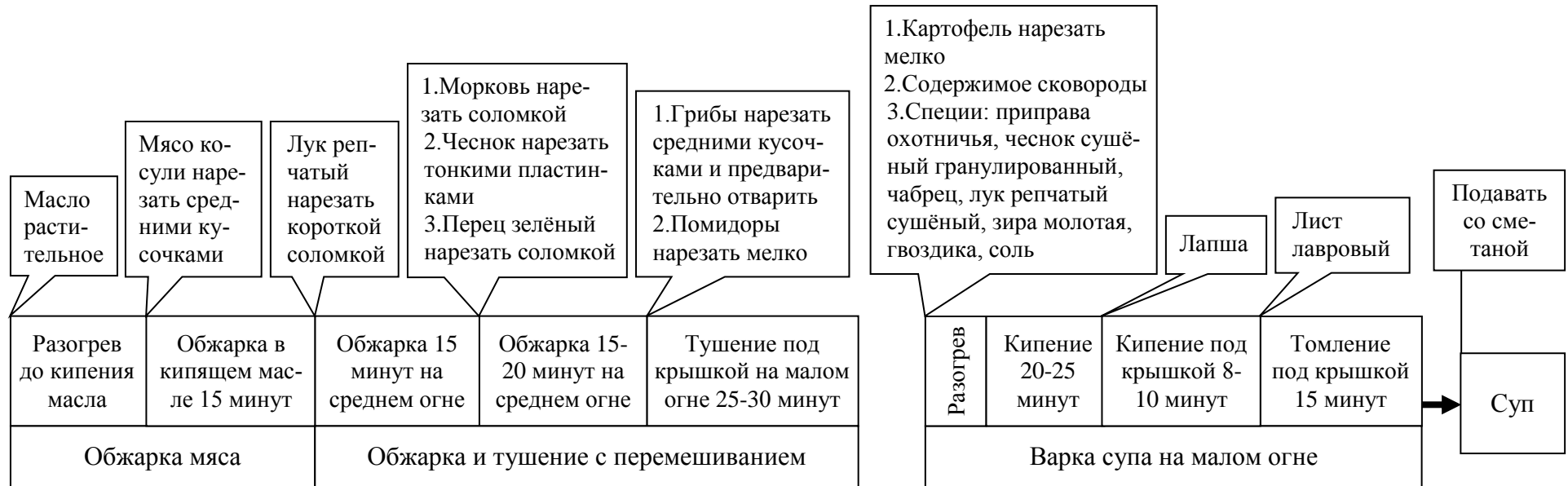


Суп из мяса косули и лесных грибов "Лесной" (khurs.ru - 2018)



1. Мясо бедра косули – 1 кг
2. Картофель – 0,8-1 кг
3. Перец зелёный – 1-2 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Лук репчатый – 2-3 шт.
6. Помидоры – 2-3 шт.
7. Грибы (белые, подосиновики, подберёзовики) – 3-4 шт.
8. Лапша – 100 г
9. Чеснок – 0,5 головки
10. Чабрец – 1-1,5 ст. ложки
11. Приправа охотничья – 0,75 ст. ложки
12. Чеснок сушёный гранулированный – 0,33 ст. ложки
13. Лук репчатый сушёный – 0,33 ст. ложки
14. Зира молотая – 0,33 ст. ложки
15. Гвоздика – 4-5 шт.
16. Лист лавровый
17. Соль – 1 ст. ложка
18. Вода – 2,5-3 л



Суп из мяса косули и лесных грибов "Лесной"



1. Берём мясо бедра косули, режем средними кусочками



2. Берём грибы лесные



3. Моем, чистим и режем грибы средними кусочками



4. Берём морковь



5. Режем морковь соломкой



6. Берём лук репчатый, чистим



7. Режем лук репчатый короткой соломкой



8. Берём помидоры



9. Режем помидоры мелко



10. Берём перец зелёный



11. Режем перец зелёный соломкой



12. Берём картофель

Суп из мяса косули и лесных грибов "Лесной"



13. Чистим и режем картофель мелко



14. Отмеряем лапшу



15. Ломаем лапшу короткими кусочками



16. Берём чеснок



17. Чистим и режем тонкими пластинками дольки чеснока



18. Берём масло растительное



19. Отмеряем пропорции специй



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём грибы в кастрюлю



22. Снимаем накипь, солим и варим грибы



23. Отваренные грибы выкладываем на тарелку



24. Ставим сковороду на огонь и наливаем масло растительное

Суп из мяса косули и лесных грибов "Лесной"



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. Перемешиваем содержимое сковороды



31. Кладём чеснок в сковороду



32. Жарим на среднем огне, периодически перемешивая



33. Кладём перец зелёный в сковороду



34. Жарим на среднем огне, периодически перемешивая



35. Кладём отваренные грибы в сковороду



36. Кладём помидоры в сковороду

Суп из мяса косули и лесных грибов "Лесной"



37. Жарим на среднем огне, периодически перемешивая



38. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



39. Ставим кастрюлю с водой на огонь



40. Кладём картофель в кастрюлю



41. Кладём содержимое сковороды в кастрюлю, перемешиваем



42. Доводим до кипения



43. Снимаем пенку и удаляем жир с поверхности бульона



44. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



45. Кладём лапшу в кастрюлю, варим на малом огне



46. Кладём лист лавровый в кастрюлю, варим под крышкой



47. Отключаем огонь и томим под крышкой



48. Подаём на стол