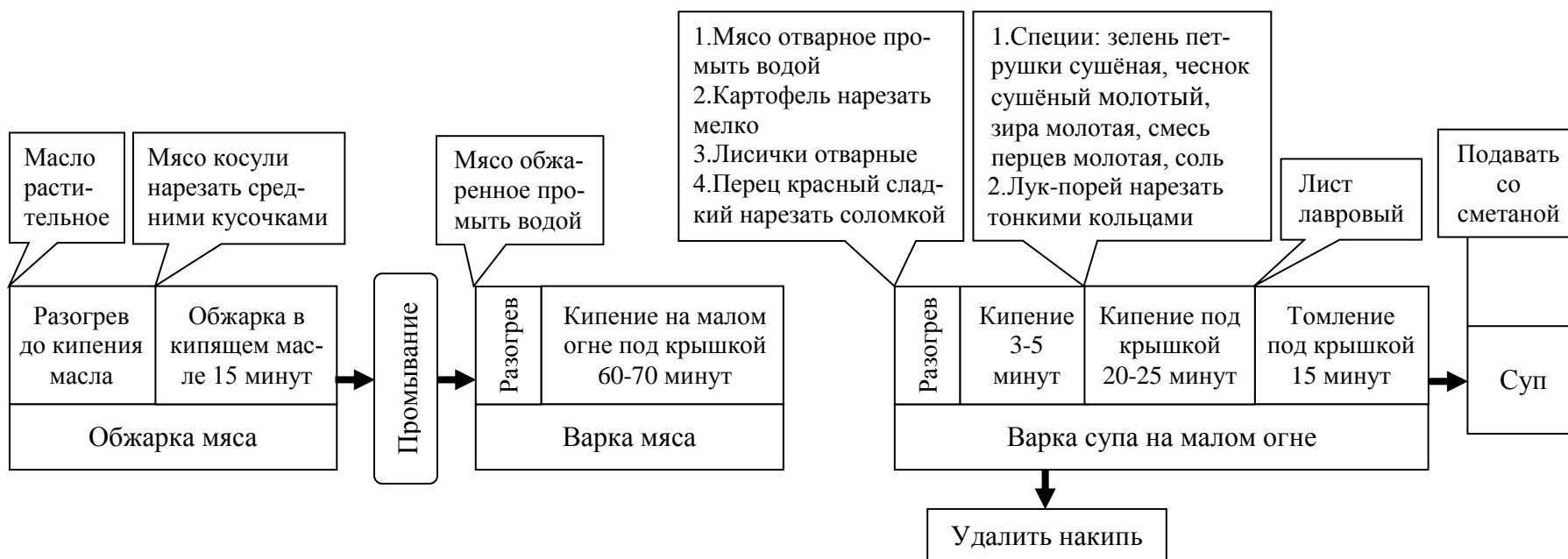


Суп с мясом бедра косули, лисичками и сметаной "Лунная ночь" (khurs.ru - 2018)



1. Мясо бедра косули – 1 кг
2. Картофель – 0,8-1 кг
3. Лисички отварные – 0,8-1 кг
4. Перец красный сладкий – 1 шт.
5. Лук-порей – 1 шт.
6. Зелень петрушки сушёная – 1, 5 ст. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
8. Зира молотая – 0,33 ст. ложки
9. Смесь перцев молотая
10. Масло растительное
11. Сметана жирностью 20%
12. Лист лавровый
13. Соль – 1 ст. ложка
14. Вода – 2,5-3 л



Суп с мясом бедра косули, лисичками и сметаной "Лунная ночь"



1. Берём мясо бедра косули, режем средними кусочками



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Режем картофель средними кусочками



5. Берём лисички отварные



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий соломкой



8. Берём лук-порей



9. Режем лук-порей тонкими кольцами



10. Отмеряем пропорции специй



11. Берём масло растительное



12. Берём сметану жирностью 20%

Суп с мясом бедра косули, лисичками и сметаной "Лунная ночь"



13. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



14. Кладём мясо в сковороду



15. Обжариваем мясо в кипящем масле



16. Периодически переворачиваем кусочки мяса



17. Доводим до образования корочки



18. Обжаренное мясо промываем водой и кладём в кастрюлю



19. Заливаем мясо горячей водой, ставим кастрюлю на огонь



20. Снимаем накипь и варим мясо на малом огне под крышкой



21. Сливаем воду из кастрюли, промываем мясо водой



22. Кладём мясо в кастрюлю



23. Кладём картофель в кастрюлю



24. Кладём лисички в кастрюлю

Суп с мясом бедра косули, лисичками и сметаной "Лунная ночь"



25. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



26. Наливаем воду в кастрюлю



27. Доводим до кипения



28. Удаляем накипь



29. Кладём специи в кастрюлю



30. Кладём лук-порей в кастрюлю



31. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



32. Кладём лист лавровый в кастрюлю



33. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



34. Подаём суп на стол



35. Добавляем сметану



36. Размешиваем сметану