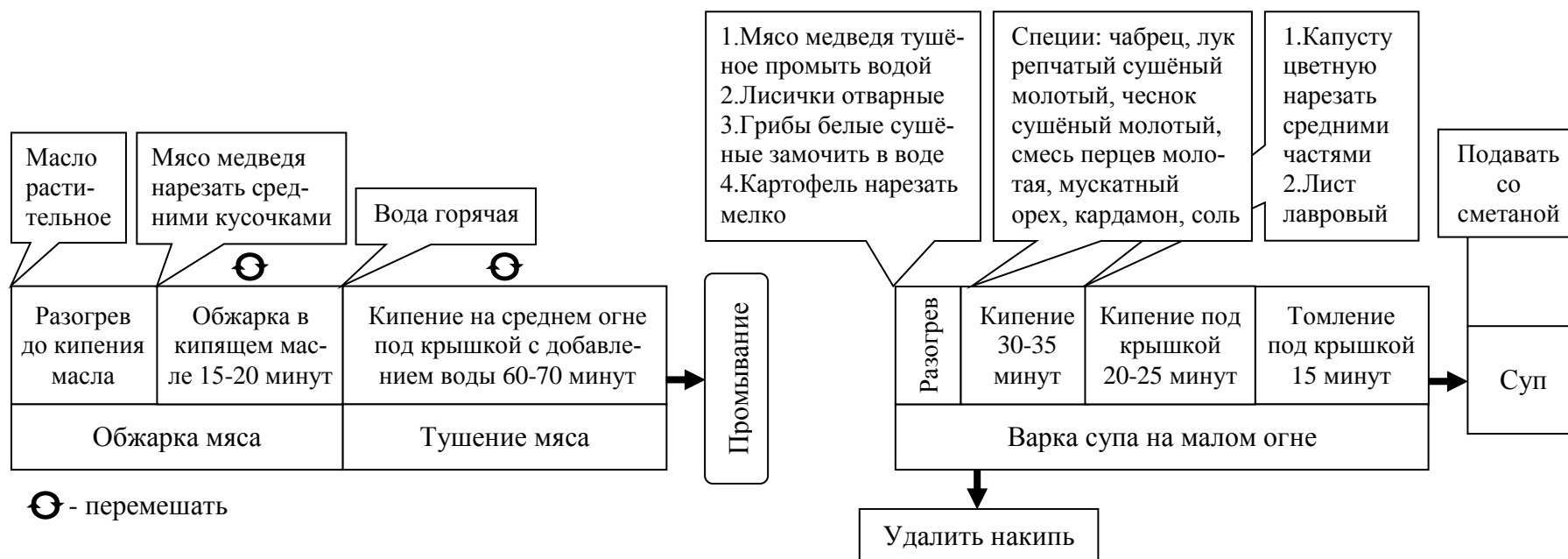


## Суп с мясом медведя и грибами "Охотничий домик" (khurs.ru - 2018)



1. Мясо медведя – 1,5-1,8 кг
2. Картофель – 0,4-0,5 кг
3. Лисички отварные – 0,4 кг
4. Грибы белые сушёные – 50-70 г
5. Капуста цветная – 1 кочан
6. Морковь – 2-3 шт.
7. Чабрец – 1,5 ст. ложки
8. Лук репчатый сушёный молотый – 1-1,5 ст. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
10. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
11. Мускатный орех – 0,2-0,3 ч. ложки
12. Кардамон – 0,2-0,3 ч. ложки
13. Масло растительное
14. Сметана жирностью 20%
15. Лист лавровый
16. Соль – 1 ст. ложка
17. Вода – 2,5-3 л



## Суп с мясом медведя и грибами "Охотничий домик"



1. Берём мясо медведя, режем средними кусочками



2. Берём грибы белые сушёные



3. Замачиваем грибы в воде



4. Чистим и режем мелко лисички



5. Варим лисички в подсоленной воде



6. Отварные лисички выкладываем на тарелку



7. Берём капусту цветную



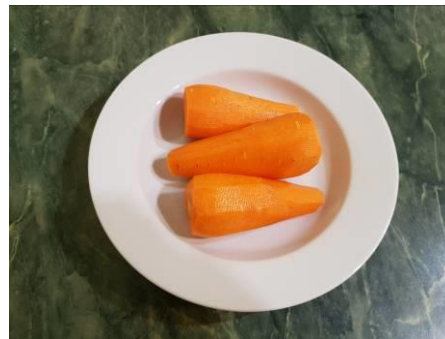
8. Режем капусту цветную на среднике кусочки



9. Берём картофель



10. Чистим и режем картофель мелкими кусочками



11. Чистим морковь



12. Режем морковь соломкой

## Суп с мясом медведя и грибами "Охотничий домик"



13. Отмеряем пропорции специй



14. Берём масло растительное



15. Берём сметану жирностью 20%



16. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



17. Кладём мясо в сковороду



18. Обжариваем мясо в кипящем масле, периодически перемешиваем



19. Доводим до образования корочки



20. Заливаем мясо горячей водой



21. Накрываем сковороду крышкой, тушим на среднем огне



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь



23. Обжаренное мясо промываем водой и кладём в кастрюлю



24. Кладём морковь в кастрюлю

## Суп с мясом медведя и грибами "Охотничий домик"



25. Кладём лисички в кастрюлю



26. Кладём замоченные в воде грибы белые сушёные



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. Удаляем накипь



29. Кладём специи в кастрюлю



30. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



31. Кладём цветную капусту в кастрюлю



32. Кладём лист лавровый в кастрюлю, варим на малом огне



33. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



34. Подаём суп на стол



35. Добавляем сметану



36. Размешиваем сметану