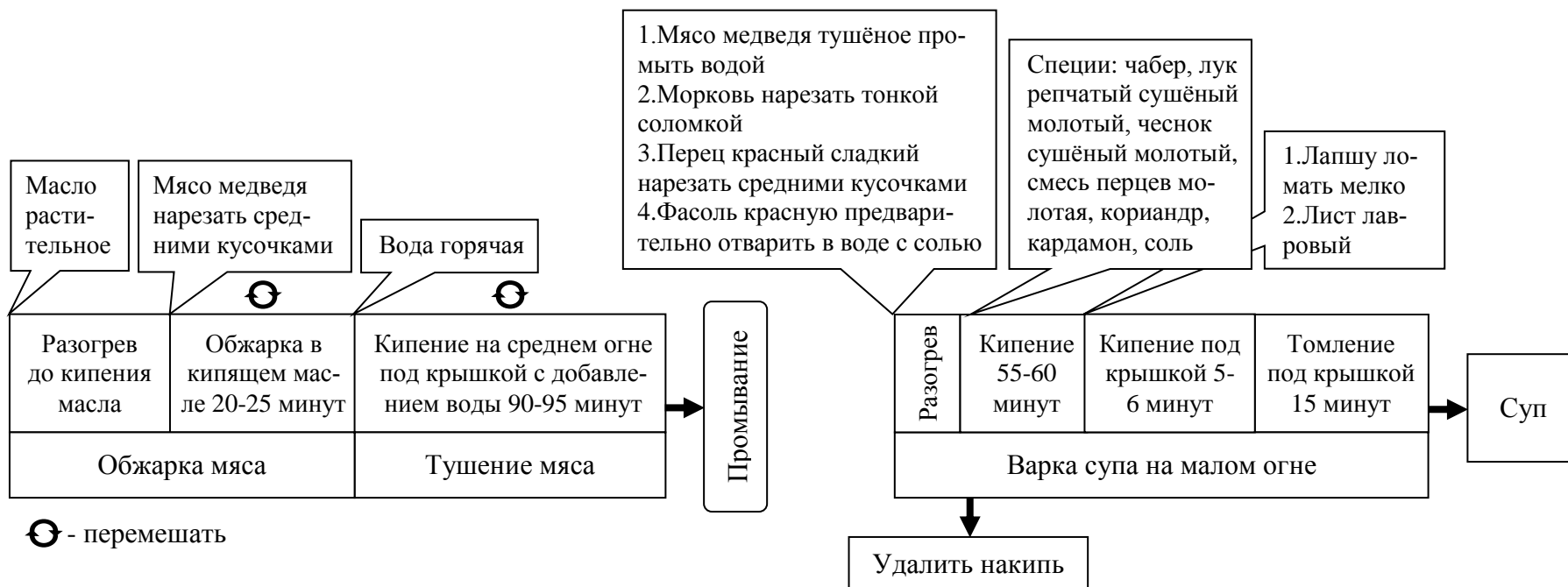


Суп с мясом медведя, фасолью и лапшой "Предзимье" (khurs.ru - 2018)



1. Мясо медведя – 1,5-1,8 кг
2. Фасоль красная – 250 г
3. Перец красный сладкий – 1 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Лапша – 120-150 г.
6. Чабер – 1-1,5 ст. ложки
7. Лук репчатый сушёный молотый – 1 ст. ложки
8. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
9. Кориандр – 1 ч. ложка
10. Смесь перцев молотая – 0,2-0,25 ч. ложки
11. Кардамон – 0,2 ч. ложки
12. Масло растительное – 120-150 г
13. Паста томатная – 4 ст. ложки
14. Лист лавровый
15. Соль – 1 ст. ложка
16. Вода – 2,5-3 л



Суп с мясом медведя, фасолью и лапшой "Предзимье"



1. Берём мясо медведя, режем средними кусочками



2. Берём фасоль красную



3. Отмеряем фасоль красную



4. Берём морковь



5. Чистим и режем соломкой морковь



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий средними кусочками



8. Берём лапшу



9. Отмеряем лапшу



10. Ломаем лапшу мелко



11. Берём пасту томатную



12. Берём масло растительное

Суп с мясом медведя, фасолью и лапшой "Предзимье"



13. Отмеряем пропорции специй



14. Ставим кастрюлю с водой на огонь



15. Кладём фасоль красную и соль в кастрюлю



16. Отваренную фасоль промываем водой и кладём в миску



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём мясо в сковороду



19. Обжариваем мясо в кипящем масле, периодически перемешиваем



20. Доводим до образования корочки



21. Заливаем мясо горячей водой



22. Накрываем сковороду крышкой, тушим на среднем огне



23. Обжаренное мясо промываем водой и кладём в кастрюлю



24. Ставим кастрюлю с водой на огонь

Суп с мясом медведя, фасолью и лапшой "Предзимье"



25. Кладём мясо медведя обжаренное в кастрюлю



26. Кладём морковь в кастрюлю



27. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



28. Кладём фасоль красную отварную в кастрюлю



29. Доводим до кипения, удаляем накипь



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



32. Кладём пасту томатную в кастрюлю



33. Кладём лапшу в кастрюлю



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



35. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне и томим



36. Подаём суп на стол