

## Суп с мясом медведя, лисичками и нутом "Зимняя фантазия" (khurs.ru - 2019)



1. Мясо медведя – 1,5-1,8 кг
2. Лук репчатый – 1 шт.
3. Морковь – 1 шт.
4. Чеснок – 0,5-1 головка
5. Лисички отварные – 300 г
6. Помидоры – 3-4 шт.
7. Стебель сельдерея 2-3 шт.
8. Нут консервированный – 1 банка
9. Чабер – 1-1,5 ст. ложки

10. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
11. Кориандр – 0,5 ст. ложки
12. Мускатный орех – 0,3 ст. ложки
13. Смесь перцев молотая – 0,2-0,3 ч. ложки
11. Кардамон – 0,2 ч. ложки
12. Масло растительное – 120-150 г
14. Лист лавровый
15. Соль – 1 ст. ложка
16. Вода – 2,5-3 л



## Суп с мясом медведя, лисичками и нутом "Зимняя фантазия"



1. Берём мясо медведя, режем средними кусочками



2. Берём лисички отварные



3. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



4. Берём картофель



5. Чистим и режем картофель мелко



6. Берём лук репчатый



7. Чистим и режем лук репчатый тонкими половинками колец



8. Режем помидоры мелко



9. Режем стебель сельдерея мелко



10. Берём зелень укропа



11. Режем зелень укропа мелко



12. Берём чеснок

## Суп с мясом медведя, лисичками и нутом "Зимняя фантазия"



13. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



14. Берём нут консервированный



15. Берём масло растительное



16. Отмеряем пропорции специй



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём мясо в сковороду



19. Обжариваем мясо в кипящем масле, периодически перемешиваем



20. Заливаем мясо горячей водой



21. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



22. Мясо промываем водой и кладем в миску



23. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладем мясо тушеное



24. Кладём лук репчатый в кастрюлю

## Суп с мясом медведя, лисичками и нутом "Зимняя фантазия"



25. Кладём морковь в кастрюлю



26. Кладём чеснок в кастрюлю



27. Кладём лисички отварные в кастрюлю



28. Кладём помидоры в кастрюлю



29. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Кладём нут консервированный в кастрюлю



32. Кладём картофель в кастрюлю



33. Кладём зелень укропа в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



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



36. Подаём суп на стол