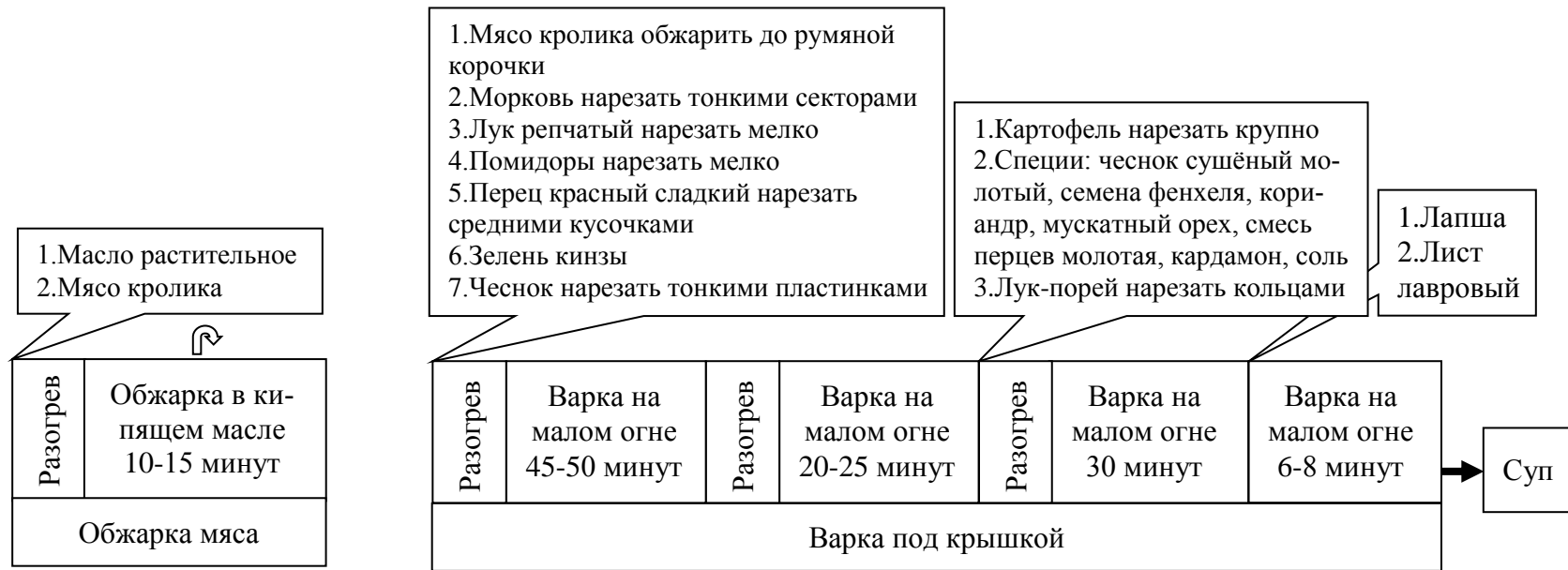


Суп с мясом кролика "Лагман деликатный" (khurs.ru - 2019)



↻ - перевернуть

1. Мясо кролика – 1,8-1,9 кг
2. Лук репчатый – 2 шт.
3. Морковь – 0,5-1 шт.
4. Перец красный сладкий – 1 шт.
5. Помидоры – 3 шт.
6. Картофель – 5-6 шт.
7. Чеснок – 0,3-0,5 головки
8. Лапша – 200-250 г
9. Зелень кинзы – 1 пучок
10. Масло растительное – 150-180 г

10. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
11. Семена фенхеля – 0,75-1 ст. ложки
12. Кориандр – 0,75 ст. ложки
13. Лук репчатый сушёный измельчённый –
14. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
15. Мускатный орех – 0,3 ч. ложки
16. Кардамон – 0,3 ч. ложки
17. Соль – 1,5 ст. ложки
18. Вода горячая – 2,5-3 л



Суп с мясом кролика "Лагман деликатный"



1. Берём мясо кролика



2. Берём картофель



3. Чистим и режем картофель средними кусочками



4. Чистим морковь



5. Режем морковь тонкими секторами



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый мелко



8. Берём помидоры



9. Режем помидоры мелко



10. Размораживаем перец красный сладкий, нарезанный ср. кусочками



11. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



12. Отмеряем лапшу

Суп с мясом кролика "Лагман деликатный"



13. Ломаем лапшу коротко



14. Нарезаем зелень кинзы



15. Берём масло растительное



16. Отмеряем пропорции специй



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём слой мяса кролика в сковороду, жарим в кипящем масле



19. Периодически переворачиваем куски мяса кролика



20. Обжаренное до румяной корочки мясо выкладываем на тарелку



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём обжаренное мясо кролика и морковь в кастрюлю



23. Кладём лук репчатый в кастрюлю



24. Кладём помидоры в кастрюлю

Суп с мясом кролика "Лагман деликатный"



25. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



26. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



27. Кладём чеснок в кастрюлю



28. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



29. Кладём картофель в кастрюлю



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Кладём лук-порей в кастрюлю



32. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



33. Кладём лапшу в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



36. Подаём суп на стол