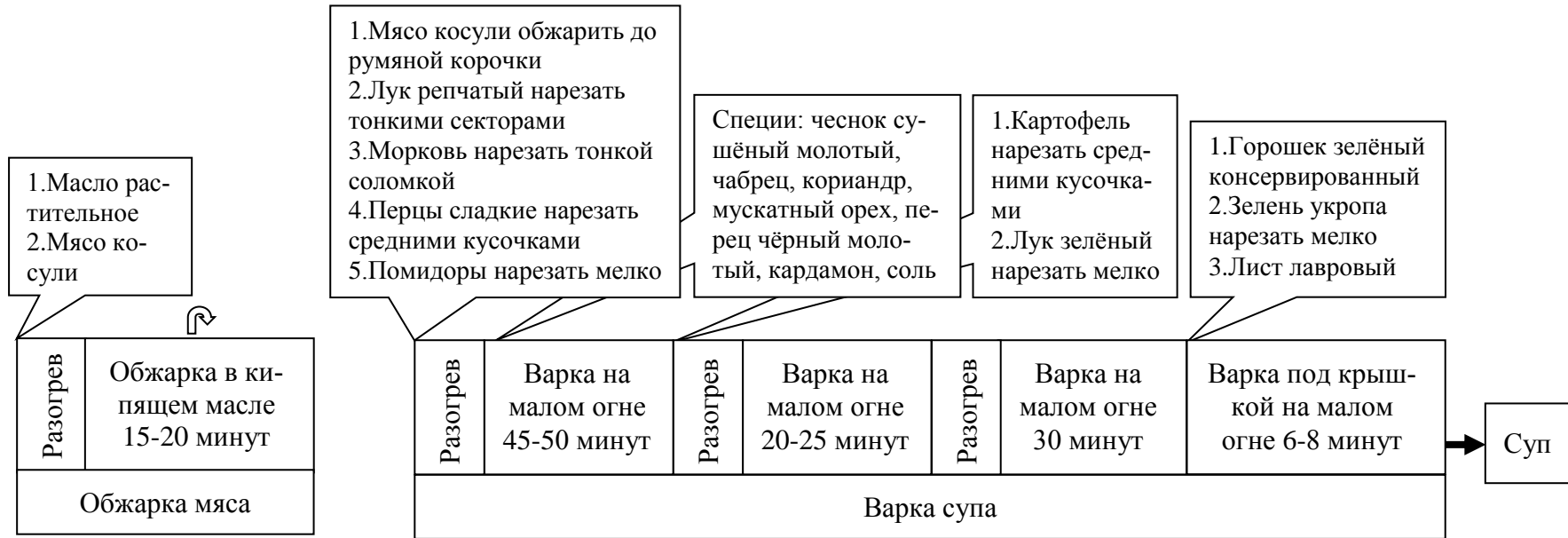


Суп овощной с мясом косули на косточке "Неженка" (khurs.ru - 2019)



↻ - перевернуть

- | | |
|--|---|
| 1. Мясо косули на косточке – 1,7-1,8 кг | 11. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка |
| 2. Лук репчатый – 1-2 шт. | 12. Чабрец – 1 ст. ложка |
| 3. Морковь – 0,5-1 шт. | 13. Кориандр – 1 ст. ложка |
| 4. Перецы сладкие – 2 шт. | 14. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки |
| 5. Помидоры – 5-6 шт. | 15. Мускатный орех – 0,3 ч. ложки |
| 6. Картофель – 1-1,2 кг | 16. Кардамон – 0,3 ч. ложки |
| 7. Зелень укропа – 1 пучок | 17. Соль – 1,5 ст. ложки |
| 8. Лук зелёный – 1 пучок | 18. Лист лавровый |
| 9. Масло растительное – 150-180 г | 19. Вода – 2,5-3 л |
| 10. Горошек зелёный консервированный – 1 банка | |



Суп овощной с мясом косули на косточке "Неженка"



1. Берём мясо косули



2. Берём картофель



3. Чистим и режем картофель средними кусочками



4. Берём помидоры



5. Режем помидоры



6. Чистим морковь



7. Режем морковь тонкой соломкой



8. Берём перец красный сладкий



9. Режем перец красный сладкий средними кусочками



10. Берём перец жёлтый сладкий



11. Режем перец жёлтый сладкий средними кусочками



12. Чистим лук репчатый

Суп овощной с мясом косули на косточке "Неженка"



13. Режем лук репчатый тонкими секторами



14. Берём зелёный горошек



15. Берём лук зелёный



16. Режем лук зелёный мелко



17. Берём зелень укропа



18. Режем зелень укропа мелко



19. Берём масло растительное



20. Отмеряем пропорции специй



21. Ставим сковороду с маслом на огонь, кладём мясо косули



22. Жарим мясо на большом огне, периодически переворачиваем



23. Обжаренное мясо промываем холодной водой



24. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём мясо в кастрюлю

Суп овощной с мясом косули на косточке "Неженка"



25. Кладём лук репчатый в кастрюлю



26. Кладём морковь в кастрюлю



27. Кладём перцы в кастрюлю



28. Кладём помидоры в кастрюлю



29. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



30. Кладём картофель в кастрюлю, варим на малом огне



31. Кладём лук зелёный в кастрюлю



32. Кладём горошек зелёный в кастрюлю



33. Кладём укроп в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



36. Подаём суп на стол