

Суп с мясом медведя на хребте "Лагман лесной" (khurs.ru - 2019)



- | | |
|---|---|
| 1. Мясо медведя на хребте – 1,7-1,8 кг | 11. Кориандр – 1 ст. ложка |
| 2. Картофель – 0,8-1 кг | 12. Лук репчатый сушёный измельчённый – 1 ст. ложка |
| 3. Морковь – 1-2 шт. | 13. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки |
| 4. Перец красный сладкий – 1 шт. | 14. Мускатный орех – 0,3 ч. ложки |
| 5. Помидоры – 0,5 кг | 15. Кардамон – 0,3 ч. ложки |
| 6. Лапша – 200-250 г | 16. Лист лавровый |
| 7. Зелень укропа – 1 пучок | 17. Соль – 1,5 ст. ложки |
| 8. Масло растительное – 150-180 г | 18. Вода – 2,5-3 л |
| 9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка | |
| 10. Тмин – 1 ст. ложки | |



Суп с мясом медведя на хребте "Лагман лесной"



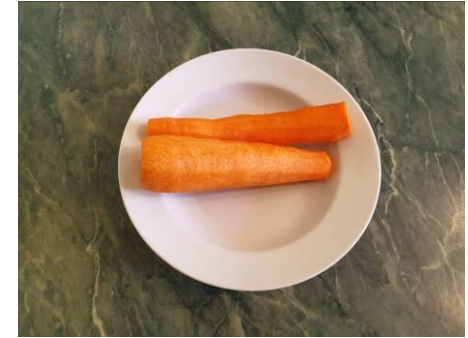
1. Берём мясо медведя на хребте



2. Берём картофель



3. Чистим и режем картофель средними кусочками



4. Чистим морковь



5. Режем морковь соломкой



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий средними квадратиками



8. Берём помидоры



9. Режем помидоры мелко



10. Отмеряем лапшу



11. Ломаем лапшу коротко



12. Берём зелень укропа

Суп с мясом медведя на хребте "Лагман лесной"



13. Режем зелень укропа мелко



14. Отмеряем кориандр молотый



15. Отмеряем пропорции специй



16. Берём масло растительное



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём мясо медведя в сковороду, жарим в кипящем масле



19. Периодически переворачиваем куски мяса медведя



20. Заливаем мясо в сковороде горячей водой



21. Накрываем сковороду крышкой и тушим на среднем огне



22. Обжаренное мясо выкладываем на тарелку



23. Ставим кастрюлю с водой на огонь



24. Кладём обжаренное мясо медведя в кастрюлю

Суп с мясом медведя на хребте "Лагман лесной"



25. Кладём морковь в кастрюлю



26. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



27. Кладём помидоры в кастрюлю



28. Кладём кориандр в кастрюлю, перемешиваем



29. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



30. Кладём картофель в кастрюлю



31. Кладём специи в кастрюлю варим на среднем огне



32. Кладём зелень укропа в кастрюлю



33. Кладём лист лавровый в кастрюлю



34. Кладём лапшу в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



36. Подаём суп на стол