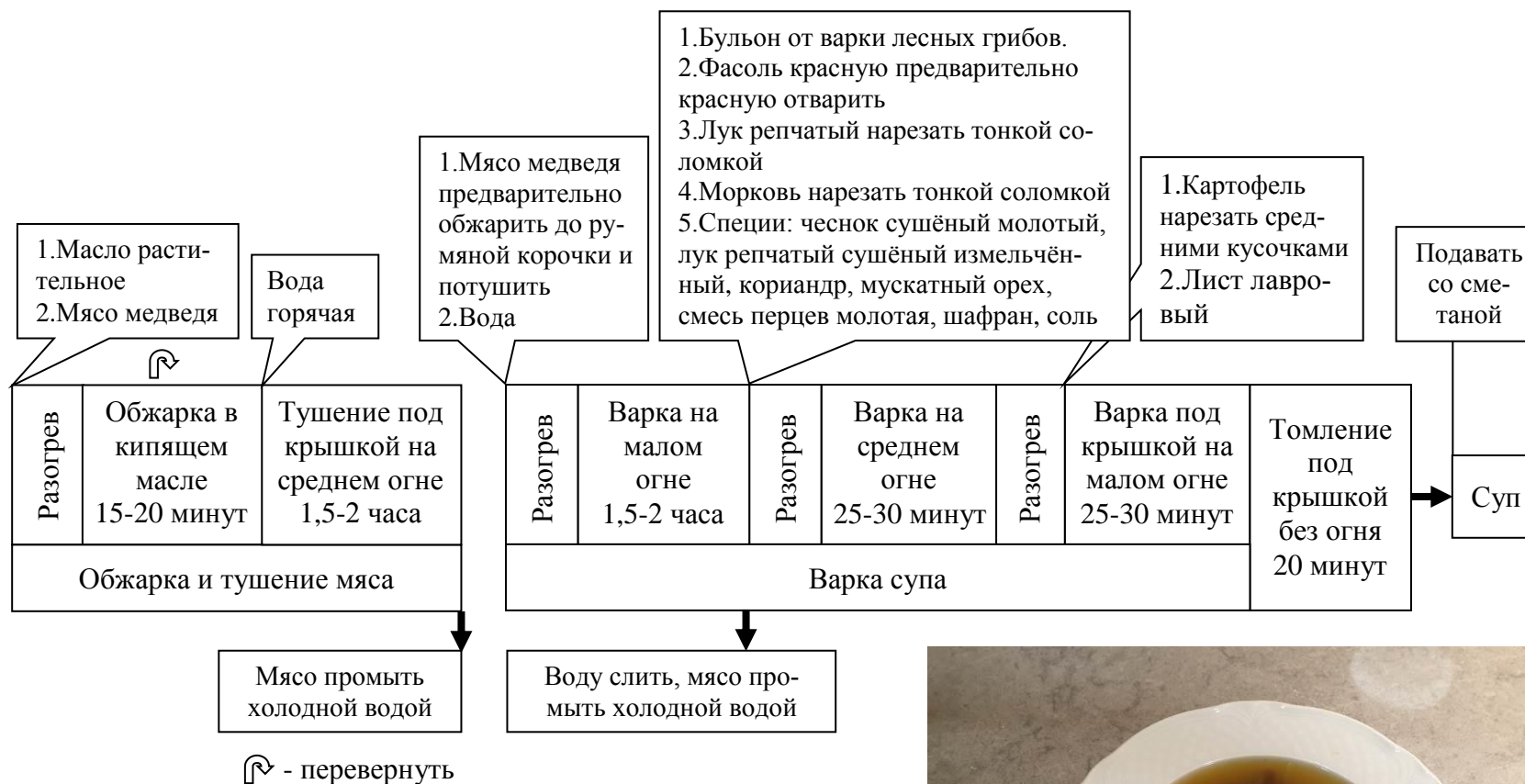


Суп с мясом медведя на хребте с красной фасолью "Охотничий обед" (khurs.ru - 2019)



1. Мясо медведя на хребте – 1,7-1,8 кг
2. Картофель – 1-1,2 кг
3. Морковь – 1 шт.
4. Фасоль красная – 150 г
5. Лук репчатый – 3-4 шт.
6. Сметана жирностью 20 %
7. Масло растительное – 75-80 г
8. Чеснок сушёный гранулированный – 1 ст. ложка
9. Кориандр молотый – 1 ст. ложка

10. Лук репчатый сушёный измельчённый – 1 ст. ложка
13. Шафран – 0,5 ч. ложки
11. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
12. Мускатный орех – 0,2 ч. ложки
14. Лист лавровый
15. Соль – 1-1,5 ст. ложки
16. Бульон от варки лесных грибов – 2,5-3 л



Суп с мясом медведя на хребте с красной фасолью "Охотничий обед"



1. Берём мясо медведя на хребте



2. Берём картофель



3. Чистим и режем картофель средними кусочками



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый тонкой соломкой



7. Берём морковь



8. Режем морковь тонкой соломкой



9. Берём фасоль красную



10. Замачиваем в воде фасоль красную



11. Отмеряем пропорции специй



12. Берём сметану жирностью 20 %

Суп с мясом медведя на хребте с красной фасолью "Охотничий обед"



13. Берём масло растительное



14. Варим фасоль в подсоленной воде



15. Отваренную фасоль выкладываем на тарелку



16. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



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



18. Периодически переворачиваем куски мяса медведя



19. Заливаем мясо в сковороде горячей водой



20. Накрываем сковороду крышкой и тушим на среднем огне



21. Обжаренное мясо промываем холодной водой



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь



23. Кладём обжаренное мясо медведя в кастрюлю



24. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне

Суп с мясом медведя на хребте с красной фасолью "Охотничий обед"



25. Мясо медведя промываем и снова кладём в кастрюлю



26. Наливаем воду в кастрюлю и ставим на огонь



27. Кладём фасоль красную в кастрюлю



28. Кладём лук репчатый и морковь в кастрюлю



29. Удаляем накипь, кладём специи, варим на среднем огне



30. Варим, удаляем накипь



31. Кладём картофель в кастрюлю варим на среднем огне



32. Кладём лист лавровый в кастрюлю



33. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



34. Подаём суп на стол



35. Добавляем сметану



36. Размешиваем сметану