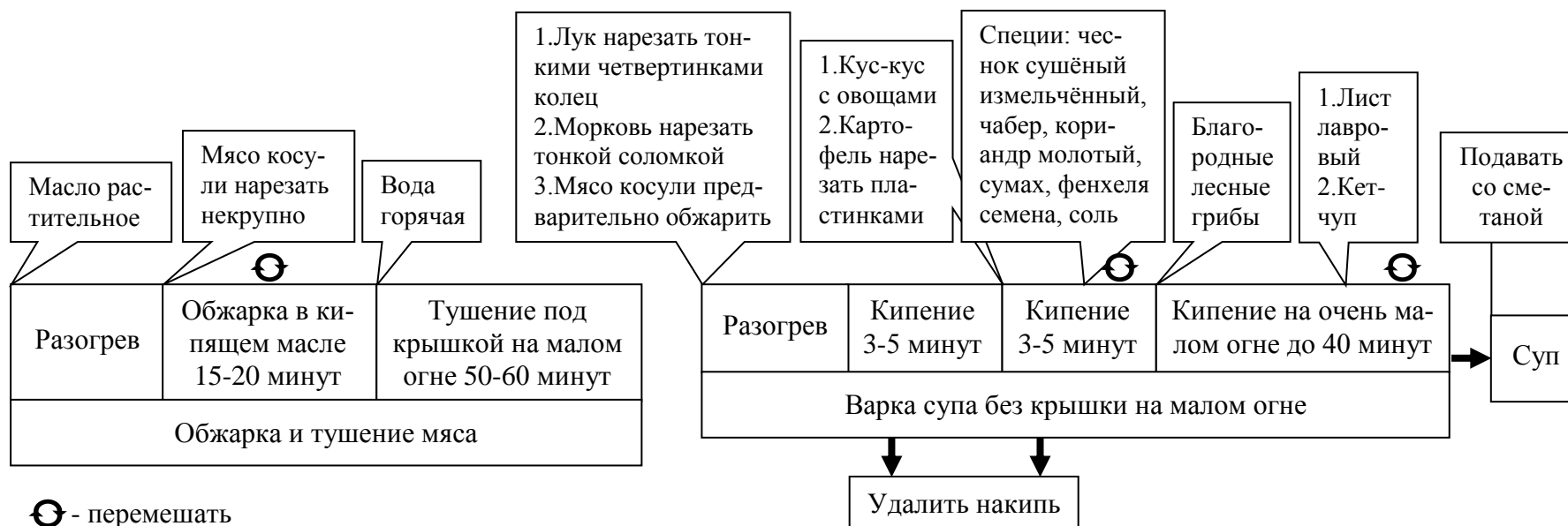


Суп с мясом косули, белыми грибами, кус-кусом и овощами "Выходной день" (khurs.ru - 2020)



1. Мясо косули – 900 г
2. Благородные лесные грибы (белые, лисички) – 900 г
3. Морковь – 100-150 г.
4. Лук репчатый – 200-250 г
5. Картофель – 600 г
6. Кус-кус с овощами быстрой заморозки – 400 г
7. Кетчуп Heinz Мука кукурузная – 3-4 ст. ложки
8. Сметана
9. Чеснок сушёный измельчённый – 0,75 ст. ложки
10. Чабер – 1 ст. ложка
11. Сумах – 1 ч. ложка
12. Фенхеля семена – 1 ч. ложка
13. Кориандр молотый – 0,75 ст. ложки
14. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
15. Лист лавровый
16. Масло растительное
17. Соль – 1 ст. ложка
18. Вода – 0,5-1 л (для тушения мяса) + 3-3,5 л (для варки супа)



Суп с мясом косули, белыми грибами, кус-кусом и овощами "Выходной день"



1. Берём мясо косули, режем на некрупные кусочки



2. Чистим картофель



3. Режем картофель пластинками



4. Берём отваренные белые грибы



5. Берём отваренные лисички



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



8. Режем морковь тонкой соломкой



9. Берём кус-кус с овощами



10. Размораживаем кус-кус с овощами



11. Отмеряем пропорции специй



12. Берём кетчуп Heinz острый

Суп с мясом косули, белыми грибами, кус-кусом и овощами "Выходной день"



13. Берём сметану жирностью 20 %



14. Ставим сковороду с растительным маслом на огонь



15. Кладём мясо косули в кипящее масло



16. Обжариваем мясо косули на большом огне



17. Добавляем в сковороду горячую воду



18. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



19. Обжаренное мясо косули выкладываем на тарелку



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Кладём морковь в кастрюлю



23. Кладём обжаренное мясо косули в кастрюлю



24. Меняем кастрюлю на большую по размеру (с 5 л на 7 л)

Суп с мясом косули, белыми грибами, кус-кусом и овощами "Выходной день"



25. После закипания удаляем накипь, варим на малом огне



26. Кладём кус-кус с овощами в кастрюлю



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. После закипания удаляем накипь, варим на малом огне



29. Кладём специи в кастрюлю



30. Кладём отварные грибы в кастрюлю



31. Кладём лист лавровый в кастрюлю, варим на самом малом огне



32. Кладём кетчуп в кастрюлю, перемешиваем содержимое кастрюли



33. По готовности картофеля снимаем кастрюлю с огня



34. Подаём суп на стол



35. Кладём сметану в тарелку



36. Размешиваем сметану в супе