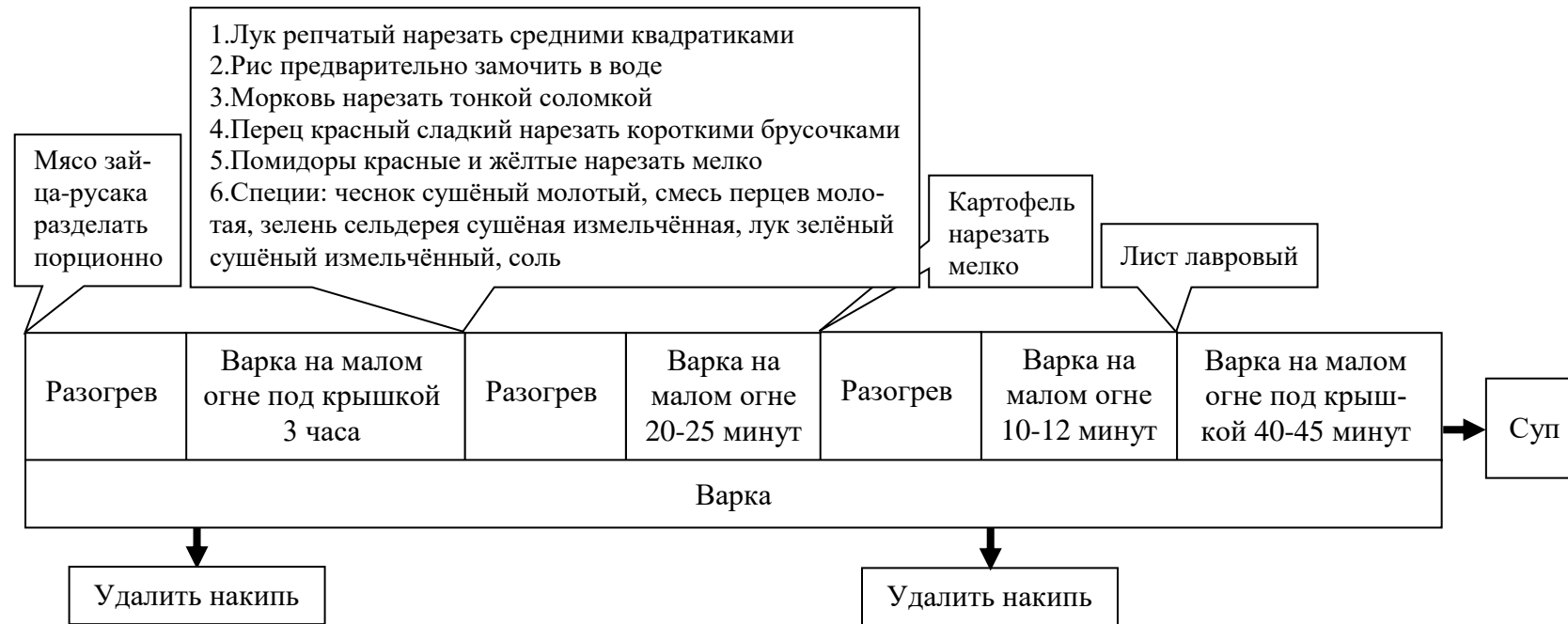


Суп с мясом зайца-русака "Охотничий этюд" (khurs.ru - 2021)



1. Мясо зайца-русака – 1,1 кг
2. Картофель – 0,5 кг
3. Лук репчатый – 300 г
4. Морковь – 100 г
5. Помидоры красные и жёлтые – 400-450 г
6. Перец красный сладкий – 200-250 г
7. Рис "Басмати экстра" – 150 г
8. Чеснок сушёный молотый – 0,35-0,5 ст. ложки
9. Смесь перцев молотая,
10. Зелень сельдерея сушёная измельчённая,
11. Лук зелёный сушёный измельчённый,
12. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки
13. Лист лавровый
14. Вода-3,3,5 л



Суп с мясом зайца-русака "Охотничий этюд"



1. Разделяем мясо зайца порционно, вымачиваем в холодной воде



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелко



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый средними квадратиками



6. Чистим морковь



7. Режем морковь тонкой соломкой



8. Берём помидоры красные и жёлтые



9. Режем помидоры мелко



10. Режем перцы сладкие короткими брусочками



11. Замачиваем рис в воде



12. Составляем пропорции специй

Суп с мясом зайца-русака "Охотничий этюд"



13. Кладём мясо зайца-русака в кастрюлю с водой



14. Доводим до кипения, удаляем накипь



15. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



16. Кладём лук репчатый и рис в кастрюлю



17. Кладём морковь в кастрюлю



18. Кладём перец сладкий красный и помидоры в кастрюлю



19. Кладём специи в кастрюлю



20. Кладём картофель в кастрюлю. Удаляем накипь



21. Варим на малом огне



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



24. Подаём на стол