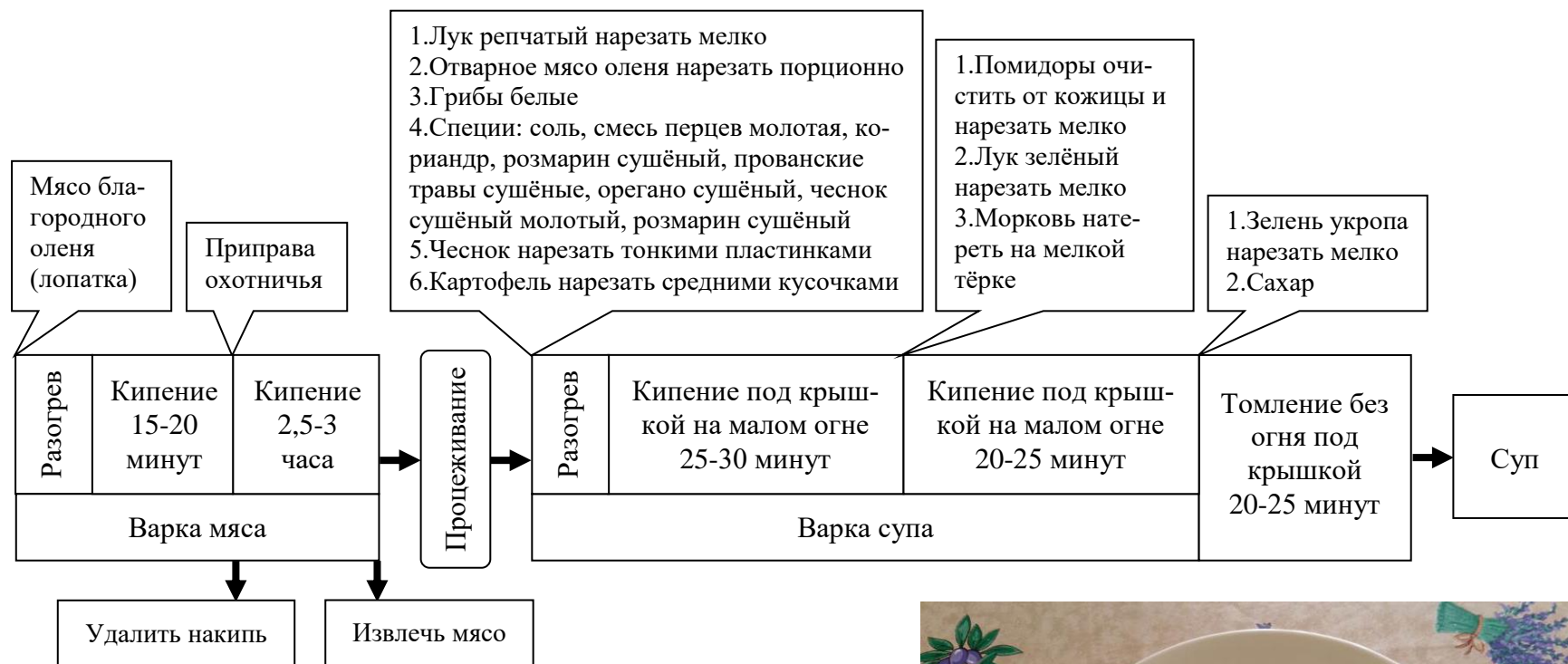


Суп с мясом благородного оленя и белыми грибами "Охота" (khurs.ru - 2016)



1. Мясо благородного оленя (лопатка) – 1,2-1,5 кг
2. Картофель – 6-8 шт.
3. Лук репчатый – 0,5-0,6 кг
4. Помидоры – 3-4 шт.
5. Морковь – 1-2 шт.
6. Чеснок – 1 головка
7. Грибы белые быстрой заморозки – 300 г
8. Лук зелёный – 1 пучок
9. Зелень укропа – 1 пучок
10. Сметана жирностью 15-20%
11. Приправа охотничья – 2 ст. ложки
12. Смесь перцев молотая
13. Кориандр горошком
14. Розмарин сушёный измельчённый
15. Прованские травы сушёные измельчённые
16. Орегано сушёный измельчённый
17. Чеснок сушёный молотый – 10 г
18. Розмарин сушёный измельчённый
19. Соль – 1,5-2 ст. ложки
20. Сахар – 0,5-1 ст. ложка
21. Вода – 2,5-3 л



Суп с мясом благородного оленя и белыми грибами "Охота"



1. Берём мясо благородного оленя (лопатка), удаляем плёнки и жир



2. Отмеряем приправу охотничью



3. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём мясо благородного оленя



4. Варим, снимаем пену, кладём приправу охотничью в кастрюлю



5. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



6. Извлекаем мясо в отдельную тарелку



7. Режем мясо благородного оленя небольшими кусочками



8. Берём картофель



9. Чистим и режем картофель средними кусочками



10. Берём лук репчатый



11. Чистим и режем лук репчатый мелкими квадратиками



12. Чистим морковь

Суп с мясом благородного оленя и белыми грибами "Охота"



13. Натираем морковь на мелкой тёрке



14. Берём помидоры



15. Очищаем помидоры от кожицы и режем мелко



16. Берём грибы белые быстрой заморозки



17. Размораживаем, крупные грибы режем на части



18. Берём чеснок



19. Чистим и режем дольки чеснока тонкими пластинками



20. Берём лук зелёный



21. Режем лук зелёный мелко



22. Берём зелень укропа



23. Режем зелень укропа мелко



24. Берём сметану жирностью 15-20%

Суп с мясом благородного оленя и белыми грибами "Охота"



25. Берём специи



26. Готовим пропорции специй



27. Разминаем кориандр и смешиваем специи



28. Отмеряем соль



29. Берём вторую кастрюлю и сито



30. Фильтруем бульон



31. Возвращаем бульон в первую кастрюлю и ставим на огонь



32. Кладём лук репчатый в кастрюлю



33. Кладём соль в кастрюлю



34. Кладём отварное порционное мясо в кастрюлю



35. Кладём грибы белые в кастрюлю



36. Кладём специи в кастрюлю

Суп с мясом благородного оленя и белыми грибами "Охота"



37. Кладём чеснок в кастрюлю



38. Кладём картофель в кастрюлю



39. Варим на малом огне под крышкой



40. Кладём морковь в кастрюлю



41. Кладём помидоры в кастрюлю



42. Кладём лук зелёный в кастрюлю



43. Варим на малом огне под крышкой



44. Кладём зелень укропа в кастрюлю



45. Томим под крышкой без огня



46. Подаём суп на стол



47. Кладём сметану в суп



48. Размешиваем сметану в супе