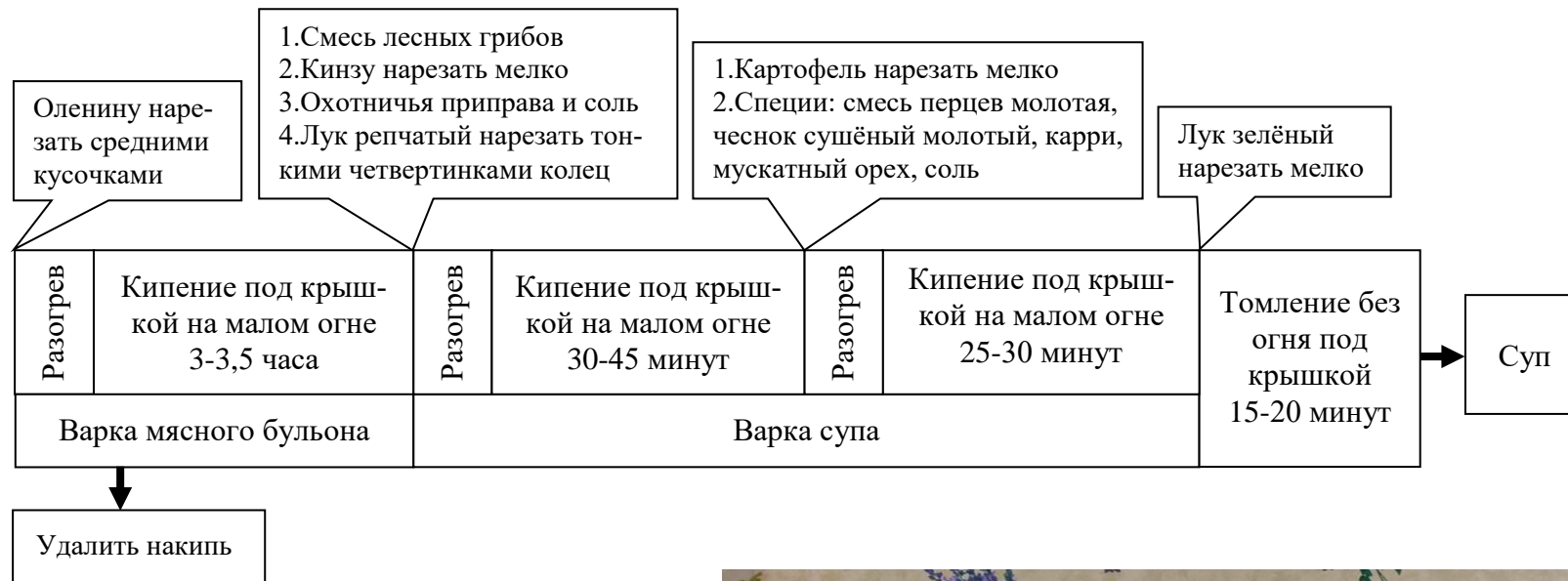


## Суп с олениной, грибами и картофелем "Оленья тропа" (khurs.ru - 2016)



1. Мясо лопатки благородного оленя – 1 кг
2. Лук репчатый – 3-4 шт.
3. Смесь лесных грибов быстрой заморозки – 600 г
4. Картофель – 5-8 шт.
5. Зелень кинзы – 1 пучок
6. Лук зелёный – 1 пучок
7. Приправа охотничья – 1 ст. ложка
8. Смесь перцев молотая
9. Карри
10. Мускатный орех
11. Чеснок сушёный молотый – 0,5-1 ст. ложки
12. Соль – 1-1,5 ст. ложки
13. Вода – 2,5-3 л



## Суп с олениной, грибами и картофелем "Оленья тропа"



1. Срезаем мясо лопатки благородного оленя с кости, удаляем жир и плёнку



2. Режем мясо благородного оленя на среднике кусочки



3. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



4. Размораживаем смесь лесных грибов



5. Берём лук репчатый



6. Чистим и режем лук репчатый тонкими секторами



7. Берём картофель



8. Чистим и режем картофель средними кусочками



9. Берём зелень кинзы



10. Режем зелень кинзы мелко



11. Берём лук зелёный



12. Режем лук зелёный мелко

## Суп с олениной, грибами и картофелем "Оленья тропа"



13. Берём приправу охотничью и соль



14. Готовим пропорции специй



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



16. Варим, удаляем накипь



17. Варим под крышкой на малом огне



18. Кладём чеснок и смесь лесных грибов в кастрюлю



19. Кладём зелень кинзы, приправу охотничью и соль в кастрюлю



20. Кладём лук репчатый в кастрюлю и варим под крышкой



21. Кладём картофель и специи в кастрюлю, перемешиваем, варим под крышкой



22. Кладём лук зелёный в кастрюлю



23. Томим под крышкой на малом огне



24. Подаём суп на стол