

## Суп с мясом благородного оленя и лисичками "Наш лес" (khurs.ru - 2016)



1. Мясо лопатки благородного оленя – 1-1,2 кг
2. Лисички отварные – 0,7-0,8 кг
3. Картофель – 1-1,2 кг
4. Лук репчатый – 1 кг
5. Чеснок – 2 головки
6. Морковь – 1 шт.
7. Горошек зелёный консервированный
8. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
9. Приправа охотничья – 1 ст. л.
10. Смесь перцев молотая
11. Французские травы
12. Кинза сушёная молотая
13. Куркума
14. Уцхо
15. Сметана жирностью 20%
16. Соль 1,5-2 ст. ложки

## Суп из мяса благородного оленя с лисичками



1. Берём мясо лопатки благородного оленя



2. Берём лисички отварные



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелко



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый крупными квадратиками



9. Берём морковь, чистим



10. Режем морковь мелкими брусочками



11. Берём чеснок



12. Чистим дольки чеснока

## Суп из мяса благородного оленя с лисичками



13. Режем дольки чеснока на четыре части



14. Берём горошек зелёный консервированный



15. Берём приправу охотничью



16. Составляем пропорции специй



17. Перемешиваем специи равномерно



18. Берём сметану жирностью 20%



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь



20. Кладем мясо благородного оленя в кастрюлю и варим



21. Удаляем накипь



22. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



23. Снимаем крышку и кладем приправу охотничью в кастрюлю



24. Кладем чеснок в кастрюлю

## Суп из мяса благородного оленя с лисичками



25. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



26. Извлекаем мясо из кастрюли и кладём в тарелку



27. Режем мясо порционно



28. Берём вторую кастрюлю и сито



29. Процеживаем бульон и ставим кастрюлю на огонь



30. Добавляет кипящую воду в кастрюлю



31. Кладём мясо оленя отварное в кастрюлю



32. Кладём морковь в кастрюлю



33. Кладём лук репчатый в кастрюлю



34. Кладём две трети смеси специй в кастрюлю



35. Перемешиваем содержимое кастрюли



36. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне

## Суп из мяса благородного оленя с лисичками



37. Снимаем крышку с кастрюли



38. Кладём картофель в кастрюлю



39. Кладём лисички отварные в кастрюлю



40. К оставшейся трети смеси специй добавляем соль



41. Кладём оставшуюся часть специй и соль в кастрюлю



42. Перемешиваем содержимое кастрюли



43. Варим



44. Кладём горошек зелёный в кастрюлю и варим



45. Кладём лист лавровый в кастрюлю и отключаем огонь



46. Накрываем кастрюлю крышкой и даём супу настояться



47. Подаём суп на стол



48. Добавляем сметану