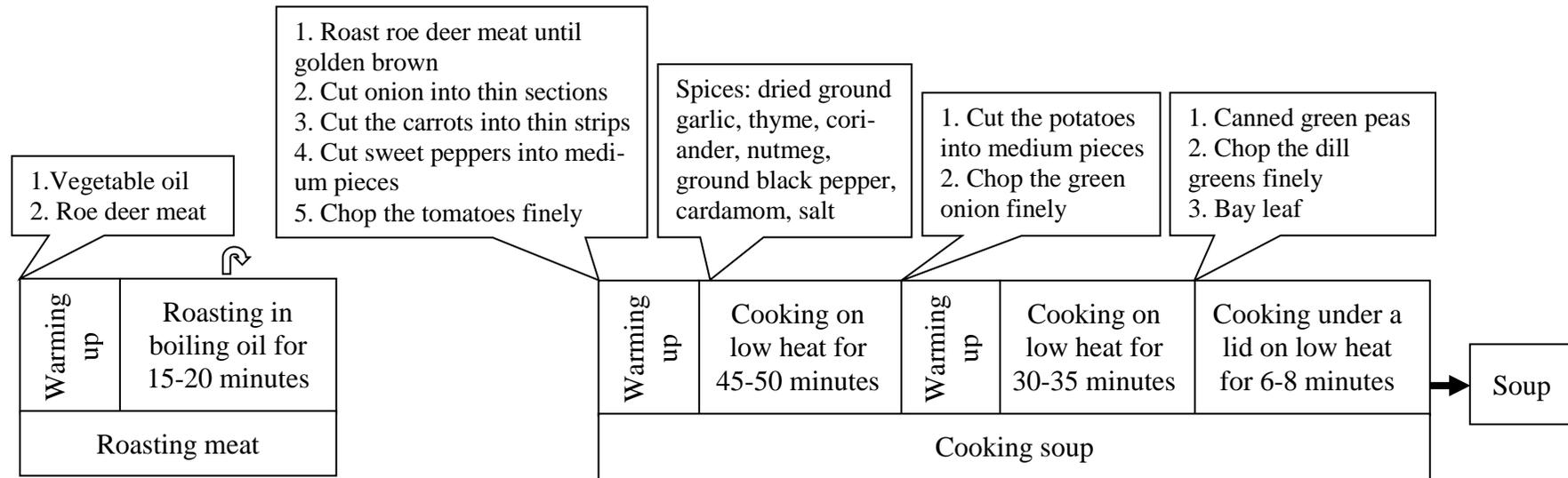


Vegetable soup with roe deer meat on a bone "Sissy" (khurs.ru - 2019)



↻ - flip over

- | | |
|---|---|
| 1. Roe deer meat on a bone – 1.7-1.8 kg | 11. Dried ground garlic – 1 tablespoon |
| 2. Onion – 1-2 pcs. | 12. Thyme – 1 tablespoon |
| 3. Carrots – 0.5-1 pcs. | 13. Coriander – 1 tablespoon |
| 4. Sweet peppers – 2 pcs. | 14. Ground black pepper – 0.3-0.4 teaspoons |
| 5. Tomatoes – 5-6 pcs. | 15. Nutmeg – 0.3 teaspoons |
| 6. Potatoes – 1-1.2 kg | 16. Cardamom – 0.3 teaspoons |
| 7. Dill greens – 1 bunch | 17. Salt – 1.5 tablespoons |
| 8. Green onion – 1 bunch | 18. Bay leaf |
| 9. Vegetable oil – 150-180 g | 19. Water – 2.5-3 liters |



Vegetable soup with roe deer meat on a bone "Sissy"



1. Берём мясо косули



2. Берём картофель



3. Чистим и режем картофель средними кусочками



4. Берём помидоры



5. Режем помидоры



6. Чистим морковь



7. Режем морковь тонкой соломкой



8. Берём перец красный сладкий



9. Режем перец красный сладкий средними кусочками



10. Берём перец жёлтый сладкий



11. Режем перец жёлтый сладкий средними кусочками



12. Чистим лук репчатый

Vegetable soup with roe deer meat on a bone "Sissy"



13. Режем лук репчатый тонкими секторами



14. Берём зелёный горошек



15. Берём лук зелёный



16. Режем лук зелёный мелко



17. Берём зелень укропа



18. Режем зелень укропа мелко



19. Берём масло растительное



20. Отмеряем пропорции специй



21. Ставим сковороду с маслом на огонь, кладём мясо кусули



22. Жарим мясо на большом огне, периодически переворачиваем



23. Обжаренное мясо промываем холодной водой



24. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём мясо в кастрюлю

Vegetable soup with roe deer meat on a bone "Sissy"



25. Кладём лук репчатый в кастрюлю



26. Кладём морковь в кастрюлю



27. Кладём перцы в кастрюлю



28. Кладём помидоры в кастрюлю



29. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



30. Кладём картофель в кастрюлю, варим на малом огне



31. Кладём лук зелёный в кастрюлю



32. Кладём горошек зелёный в кастрюлю



33. Кладём укроп в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



36. Подаём суп на стол