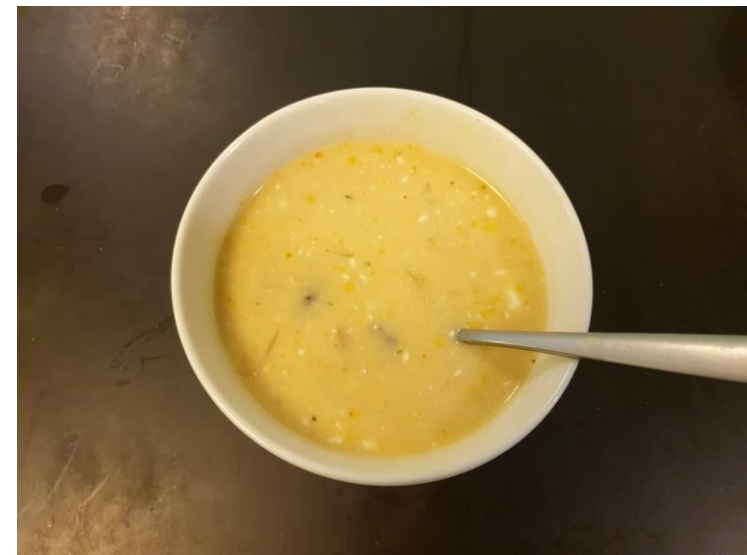


## Суп с балыком из мяса медведя "Оригинальный" (khurs.ru - 2024)



⊖ - перемешать

1. Балык из мяса медведя – 0,7-0,8 кг
2. Картофель – 4-5 шт.
3. Рис "Басмати" – 160 г
4. Закусочка мелитопольская – 350-400 г
5. Кетчуп томатный – 20-25 г
6. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 0,7-0,8 ст. ложки
7. Приправа универсальная – 0,7-0,8 ч. ложки
8. Сушёная измельчённая смесь томатов, чеснока и базилика – 0,7-0,8 ч. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,6 ч. ложки
10. Сметана жирностью 20% - по вкусу
11. Соль – 0,7-0,8 ст. ложки
12. Вода – 2-2,2 л



## Суп с балыком из мяса медведя "Оригинальный"



1. Берём балык из мяса медведя



2. Режем балык из мяса медведя тонкими некрупными пластинками



3. Берём рис "Басмати"



4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелко



6. Берём Закусочку мелитопольскую



7. Отмеряем Закусочку Мелитопольскую



8. Берём кетчуп томатный



9. Составляем пропорции специй



10. Берём сметану жирностью 20%



11. Ставим кастрюлю с водой на огонь



12. Кладём мясо в кастрюлю



## Суп с балыком из мяса медведя "Оригинальный"



13. После закипания удаляем накипь



14. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



15. Кладём картофель в кастрюлю



16. Кладём рис в кастрюлю



17. Кладём Закусочку мелитопольскую



18. Кладём специи в кастрюлю



19. Перемешиваем, после закипания удаляем накипь



20. Кладём кетчуп в кастрюлю, перемешиваем



21. Варим на малом огне



22. Суп подаём на стол



23. Добавляем сметану



24. Размешиваем сметану в супе