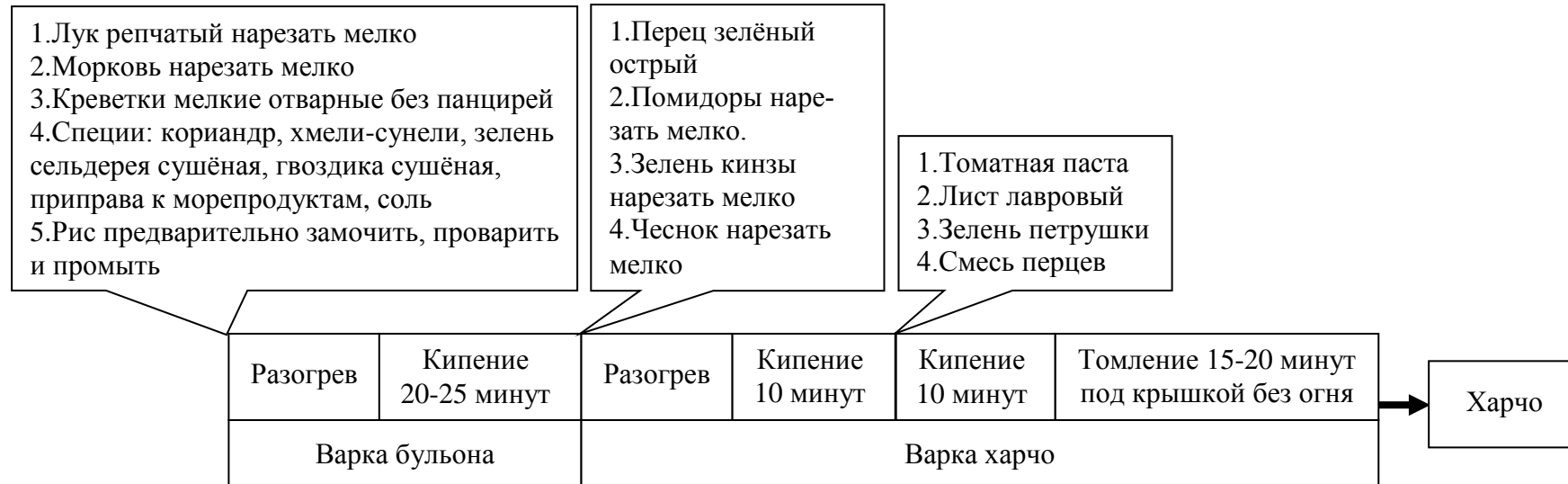


Суп харчо с креветками и помидорами (Хурс С.П. - 10.07.2014)



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Рис – 1 стакан 2. Креветки мелкие отварные без панцирей – 0,5 кг 3. Морковь – 1 шт. 4. Помидоры мелкие – 12-15 шт. 5. Лук репчатый – 1-2 шт. 6. Чеснок – 1 головка 7. Зелень кинзы 8. Зелень петрушки 9. Томатная паста – 140 г | <ol style="list-style-type: none"> 10. Перец зелёный острый – 1 шт. 11. Хмели-сунели 12. Зелень сельдерея сушёная 13. Гвоздика сушёная 14. Кориандр 15. Приправа к морепродуктам 16. Смесь перцев молотая 17. Соль – 1 ст. ложка 18. Вода – 1,5-2 л |
|--|--|



Суп харчо с креветками и помидорами (Хурс С.П. - 10.07.2014)



1. Берём рис



2. Отмеряем кружку риса



3. Замачиваем рис в воде



4. Варим рис до полуготовности



5. Промываем рис в сите холодной водой



6. Берём мелкие отварные креветки без панцирей



7. Размораживаем креветки



8. Берём морковь



9. Режем морковь мелкими кубиками



10. Берём мелкие помидоры



11. Режем помидоры мелко



12. Берём лук репчатый

Суп харчо с креветками и помидорами (Хурс С.П. - 10.07.2014)



13. Чистим лук репчатый



14. Режем лук репчатый мелко



15. Берём чеснок



16. Чистим чеснок



17. Режем чеснок мелко



18. Берём зелень кинзы



19. Нарезаем кинзу мелко



20. Берём зелень петрушки



21. Берём томатную пасту



22. Берём перец зелёный острый



23. Берём специи



24. Отмеряем пропорции специй

Суп харчо с креветками и помидорами (Хурс С.П. - 10.07.2014)



25. Берём приправу к морепродуктам



26. Берём смесь перцев



27. Греем воду



28. Кладём лук в кастрюлю



29. Кладём морковь в кастрюлю



30. Кладём креветки в кастрюлю



31. Кладём специи в кастрюлю



32. Кладём рис в кастрюлю



33. Кладём перец зелёный острый в кастрюлю



34. Кладём помидоры в кастрюлю



35. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



36. Кладём чеснок в кастрюлю

Суп харчо с креветками и помидорами (Хурс С.П. - 10.07.2014)



37. Перемешиваем и варим



38. Кладём томатную пасту в суп



39. Кладём лист лавровый в суп



40. Кладём зелень петрушки в суп



41. Кладём смесь перцев молотую и варим на малом огне



42. Томление под крышкой без огня



43. Суп харчо готов