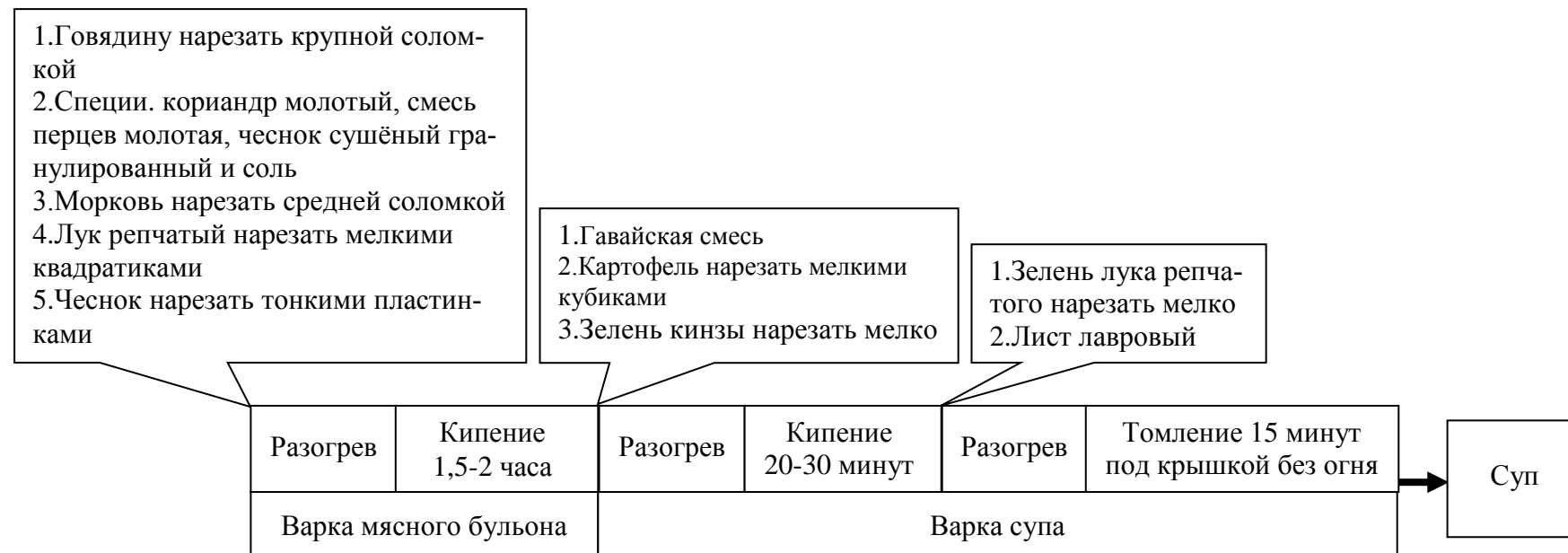


Мясной супчик с гавайской смесью (Хурс С.П. - 14.09.2015)



1. Говядина - 800 г
2. Картофель - 4-6 шт.
3. Морковь - 1 шт.
4. Лук репчатый - 2-3 шт.
5. Чеснок - 1 головка
6. Гавайская смесь - 400 г
7. Зелень лука репчатого - 1 пучок
8. Зелень кинзы - 1 пучок
9. Кориандр - 0,5 ст. ложки
10. Смесь перцев молотая
11. Чеснок сушёный гранулированный
11. Лист лавровый
12. Соль
13. Вода - 2-2,5 л



Мясной супчик с гавайской смесью (Хурс С.П. - 14.09.2015)



1. Берём говядину охлаждённую



2. Режем говядину узкими полосками длиной 5-7 см



3. Берём гавайскую смесь



4. Берём и чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



6. Берём морковь



7. Режем морковь короткой соломкой



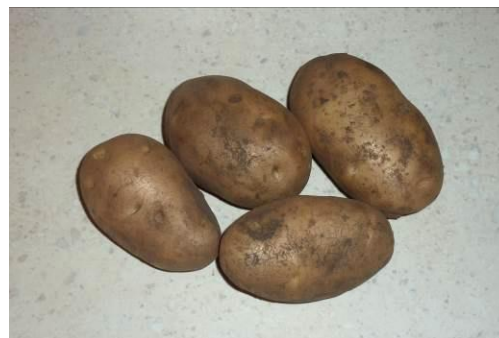
8. Берём чеснок



9. Чистим дольки чеснока



10. Режем чеснок тонкими пластинками



11. Берём картофель



12. Чистим картофель

Мясной супчик с гавайской смесью (Хурс С.П. - 14.09.2015)



13. Режем картофель мелкими кубиками



14. Берём зелень кинзы



15. Режем зелень кинзы мелко



16. Берём зелень лука репчатого



17. Режем зелень лука репчатого мелко



18. Отмеряем кориандр молотый и соль



19. Берём смесь перцев молотую



20. Берём чеснок сушёный гранулированный



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём говядину в кастрюлю



23. Кладём специи в кастрюлю



24. Кладём лук репчатый в кастрюлю

Мясной супчик с гавайской смесью (Хурс С.П. - 14.09.2015)



25. Кладём морковь в кастрюлю



26. Кладём чеснок в кастрюлю



27. Кастрюлю накрываем крышкой и варим на малом огне



28. Удаляем накипь, кладём гавайскую смесь в кастрюлю



29. Кладём картофель в кастрюлю



30. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



31. Перемешиваем, варим без крышки, удаляем пенку



32. Варим на малом огне под крышкой



33. Кладём зелень лука репчатого



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Томим под крышкой без огня



36. Подаём суп на стол