

Куриный супчик (Хурс С.П. – 17.10.2015)



1. Куриные крылышки охлаждённые – 1 кг
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Морковь – 1-2 шт.
4. Чеснок – 0,51 головки
5. Картофель – 5-7 шт.
6. Вермишель тонкая – 0,7-1 стакана
7. Чеснок сушеный гранулированный – 5-7 г
8. Смесь перцев молотая
9. Карри
10. Хмели-сунели
11. Зелень укропа
12. Сметана жирностью 20%
13. Соль – 1-1,5 ст. ложки
14. Вода – 2-2,5 л



Куриный супчик (Хурс С.П. – 17.10.2015)



1. Берём куриные крылышки



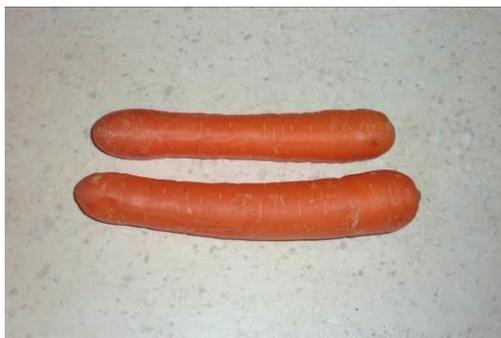
2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



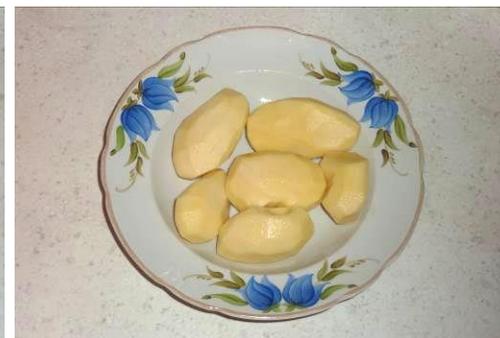
5. Берём морковь



6. Режем морковь четвертинками тонких пластин



7. Берём картофель



8. Чистим картофель



9. Режем картофель мелкими кусочками



10. Берём чеснок



11. Чистим дольки чеснока



12. Режем чеснок тонкими пластинками

Куриный супчик (Хурс С.П. – 17.10.2015)



13. Берём вермишель тонкую



14. Отмеряем вермишель тонкую



15. Берём хмели-сунели, карри, чеснок сушёный, смесь перцев, соль



16. Отмеряем пропорции специй



17. Берём зелень укропа



18. Берём сметану жирностью 20%



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь



20. Кладём куриные крылышки в кастрюлю



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Кладём морковь в кастрюлю



23. Кладём чеснок в кастрюлю



24. Кладём специи в кастрюлю

Куриный супчик (Хурс С.П. – 17.10.2015)



25. Перемешиваем содержимое кастрюли



26. Варим суп на малом огне



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. Кладём вермишель в кастрюлю



29. Кладём лист лавровый в кастрюлю



30. Кладём зелень укропа в кастрюлю



31. Томим суп под крышкой без огня



33. Подаём суп на стол