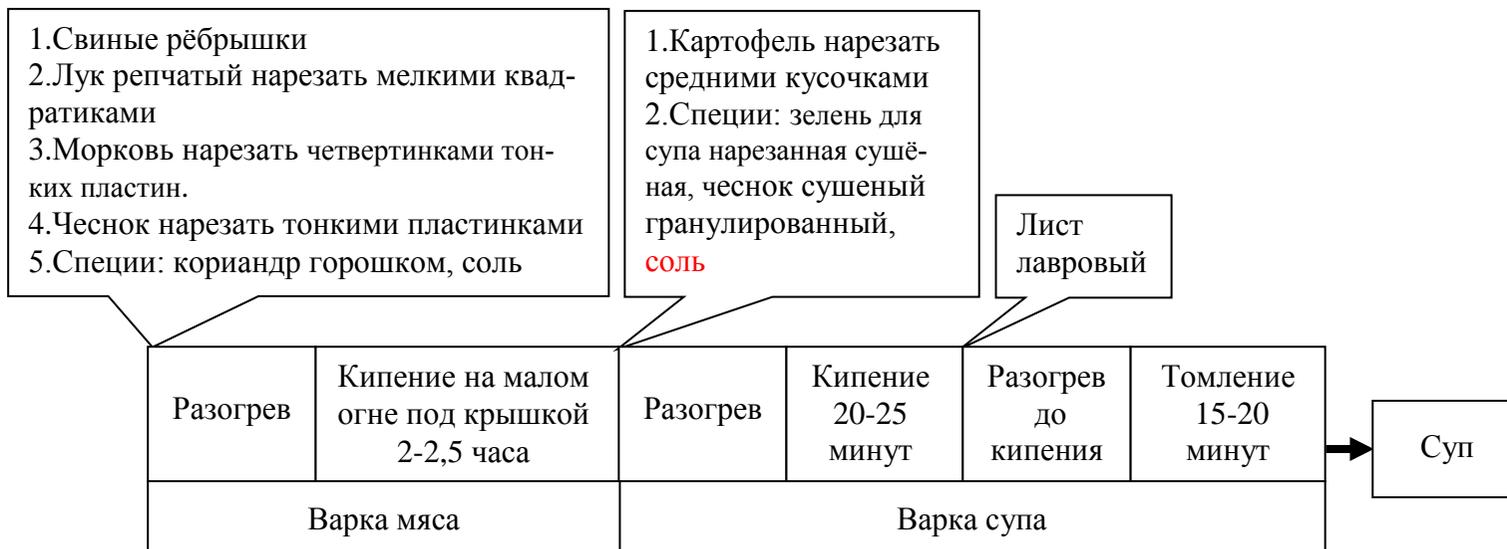


Суп картофельный со свиными рёбрышками (Хурс С.П. – 20.10.2015)



1. Свиные рёбрышки – 1 кг
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Морковь – 1 шт.
4. Чеснок – 1 головка
5. Картофель – 5-7 шт.
6. Кориандр горошком
7. Зелень для супа нарезанная сушёная
8. Чеснок сушёный гранулированный – 7-10 г
9. Соль – 1-1,5 ст. ложки
10. Вода – 2-2,5 л



Суп картофельный со свиными рёбрышками (Хурс С.П. – 20.10.2015)



1. Берём свиные рёбрышки



2. Берём лук репчатый



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



5. Берём морковь



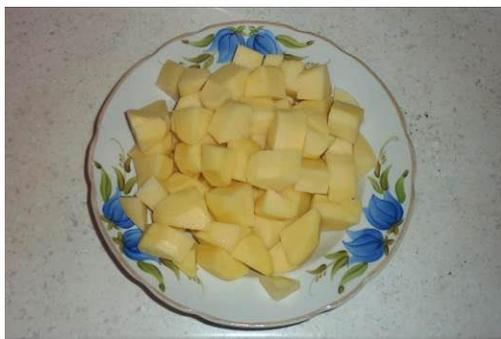
6. Режем морковь четвертинками тонких пластин



7. Берём картофель



8. Чистим картофель



9. Режем картофель средними кусочками



10. Берём чеснок



11. Чистим дольки чеснока

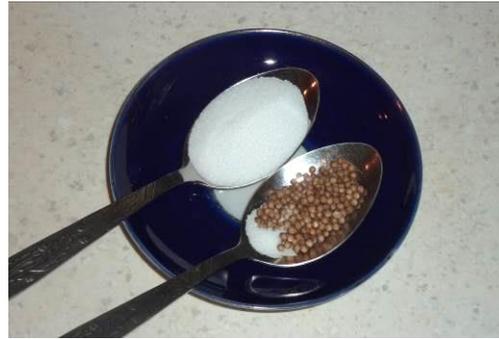


12. Режем чеснок тонкими пластинками

Суп картофельный со свинными рёбрышками (Хурс С.П. – 20.10.2015)



13. Берём кориандр горошком



14. Отмеряем пропорции соли и кориандра



15. Берём зелень для супа нарезанную сушёную



16. Берём чеснок сушёный гранулированный



17. Отмеряем пропорции специй



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём свиные рёбрышки в кастрюлю



20. Кладём лук репчатый в кастрюлю



21. Кладём морковь в кастрюлю



22. Кладём чеснок в кастрюлю



23. Кладём кориандр и соль в кастрюлю



24. Варим на малом огне под крышкой

Суп картофельный со свиными рёбрышками (Хурс С.П. – 20.10.2015)



25. Кладём картофель в кастрюлю



26. Кладём специи в кастрюлю



27. Варим на малом огне под крышкой



28. Кладём лист лавровый в кастрюлю



29. Томим суп под крышкой без огня



30. Подаём суп на стол