

## Суп из куриных крылышек "Кавказский мотив" (Хурс С.П. – 29.11.2015)



1. Куриные крылышки охлаждённые – 1 кг
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Морковь – 1-2 шт.
4. Чеснок – 0,5-1 головки
5. Картофель – 5-7 шт.
6. Чеснок сушеный гранулированный – 5-7 г
7. Карри
8. Зелень кинзы
9. Зелень укропа
10. Соль – 1-1,5 ст. ложки
11. Вода – 2-2,5 л



## Суп из куриных крылышек "Кавказский мотив" (Хурс С.П. – 29.11.2015)



1. Берём куриные крылышки



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелкими кусочками



4. Берём морковь



5. Режем морковь четвертинками тонких пластин



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



8. Чистим дольки чеснока



9. Режем чеснок тонкими пластинками



10. Берём кинзы укропа



11. Режем зелень кинзы мелко



12. Берём зелень укропа

## Суп из куриных крылышек "Кавказский мотив" (Хурс С.П. – 29.11.2015)



13. Режем зелень укропа мелко



14. Отмеряем пропорции специй



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь



16. Кладём морковь, лук репчатый и чеснок в кастрюлю



17. . Кладём куриные крылышки в кастрюлю



18. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



19. Кладём специи в кастрюлю



20. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим на малом огне



21. Кладём картофель в кастрюлю



22. Кладём зелень укропа в кастрюлю



23. Варим



24. Подаём суп на стол