

## Суп с куриными бёдрышками и лапшой на бульоне из свинины "Домашний" (Хурс С.П. - 05.06.2016)



1. Куриные бёдрышки охлаждённые – 1,6-1,8 кг
2. Лапша яичная "Роллтон" – 200-400 г
3. Густой бульон на свинине – 1 л
4. Лук репчатый – 2-4 шт.
5. Чеснок – 1 головка
6. Зелень укропа – 1 пучок
7. Лук зелёный – 1 пучок
8. Смесь перцев молотая
9. Кориандр молотый – 0,5 ст. ложки
10. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
11. Куркума молотая
12. Карри
13. Мускатный орех
14. Кардамон
15. Соль – 1,5 ст. ложки
16. Вода – 2-2,5 л



## Суп с куриными бёдрышками и лапшой на бульоне из свинины "Домашний" (Хурс С.П. - 05.06.2016)



1. Берём куриные бёдрышки охлаждённые



2. Берём лапшу яичную "Роллтон"



3. Готовим лапшу яичную



4. Берём готовый густой бульон на свинине



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



8. Берём морковь



9. Натираем морковь на мелкой тёрке



10. Берём чеснок



11. Чистим дольки чеснока



12. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



Суп с куриными бёдрышками и лапшой на бульоне из свинины "Домашний" (Хурс С.П. - 05.06.2016)



13. Берём зелень укропа



14. Режем зелень укропа мелко



15. Берём лук зелёный



16. Режем лук зелёный мелко



17. Отмеряем соль и кориандр молотый



18. Готовим пропорции специй



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь



20. Кладём куриные бёдрышки в кастрюлю и варим



21. Удаляем накипь



22. Кладём соль и кориандр молотый в кастрюлю



23. Кладём лук репчатый в кастрюлю



24. Кладём морковь в кастрюлю



Суп с куриными бёдрышками и лапшой на бульоне из свинины "Домашний" (Хурс С.П. - 05.06.2016)



25. Кладём чеснок в кастрюлю



26. Варим под крышкой на малом огне



27. Добавляем бульон на свинине



28. Кладём специи в кастрюлю



29. Варим под крышкой на малом огне



30. Кладём лапшу яичную в кастрюлю



31. Варим на малом огне



32. Кладём зелень укропа в кастрюлю



33. Утапливаем зелень укропа в супе



34. Кладём лук зелёный в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



36. Подаём густой и наваристый суп на стол