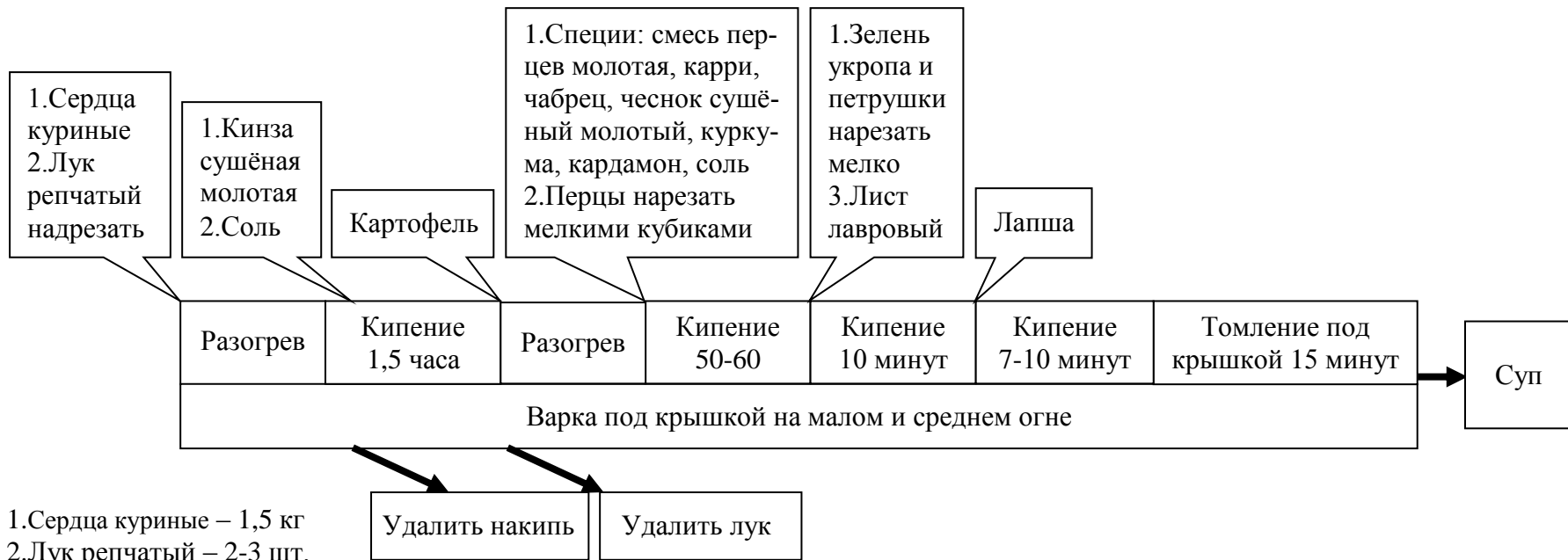


Суп из куриных сердец (khurs.ru - 12.11.2016)



- 1.Сердца куриные – 1,5 кг
- 2.Лук репчатый – 2-3 шт.
- 3.Картофель – 5-8 шт.
- 4.Перец красный сладкий – 0,5 шт.
- 5.Перец жёлтый сладкий – 0,5 шт.
- 6.Перец зелёный – 0,5 шт.
- 7.Лапша – 0,5 стакана
- 8.Зелень укропа – 1 пучок
- 9.Зелень петрушки – 1 пучок
- 10.Кинза сушёная молотая – 1 ст. ложка
- 11.Смесь перцев молотая
- 12.Карри
- 13.Чабрец
- 14.Чеснок сушёный молотый – 0,5-1 ст. ложки
- 15.Куркума
- 16.Кардамон
- 17.Соль – 1-1,5 ст. ложки
- 18.Вода – 2,5-3,5 л



Суп из куриных сердец



1. Берём сердца куриные, удаляем лишний жир



2. Берём лук репчатый



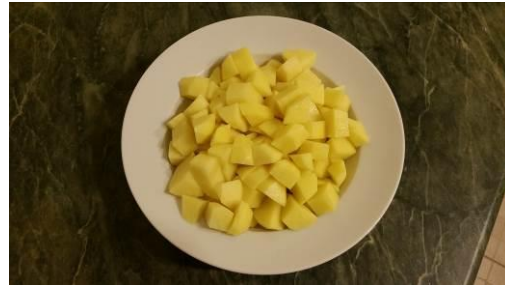
3. Чистим лук репчатый и надрезаем луковицы накрест



4. Берём картофель



5. Чистим картофель



6. Режем картофель мелкими кусочками



7. Берём перцы сладкие красный, жёлтый и зелёный



8. Режем перцы мелкими кубиками



9. Берём лапшу



10. Отмеряем лапшу



11. Берём зелень укропа и петрушки



12. Режем зелень укропа и петрушки мелко

Суп из куриных сердец



13. Отмеряем кинзу сушёную молотую и соль



14. Готовим пропорции специй



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь



16. Кладём сердца куриные в кастрюлю



17. Кладём лук репчатый в кастрюлю



18. Удаляем накипь



19. Кладём кинзу сушёную молотую и соль в кастрюлю



20. Накрываем крышкой и варим на малом огне



21. Извлекаем лук репчатый из кастрюли



22. Кладём картофель в кастрюлю



23. Доводим до кипения



24. Кладём специи в кастрюлю

Суп из куриных сердец



25. Кладём перцы в кастрюлю



26. Варим на среднем огне без крышки



27. Кладём зелень укропа и петрушки в кастрюлю



28. Кладём лист лавровый в кастрюлю



29. Накрываем крышкой и варим на малом огне



30. Кладём лапшу в кастрюлю, варим на малом огне



31. Томим под крышкой



32. Подаём суп на стол