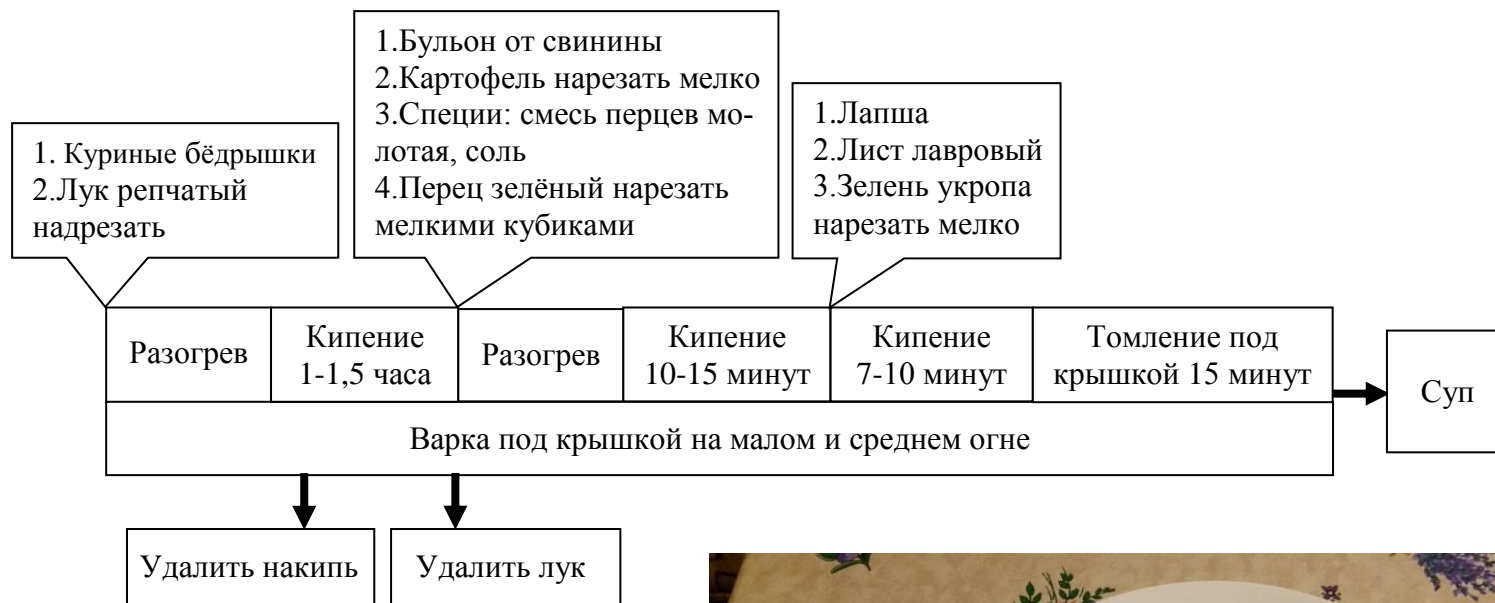


Суп с куриными бёдрышками и лапшой на бульоне из свинины (khurs.ru - 2016)



1. Куриные бёдрышки – 6 шт.
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Картофель – 5-8 шт.
4. Перец зелёный – 2 шт.
5. Лапша – 0,5 стакана
6. Зелень укропа – 1 пучок
7. Бульон от свинины – 1 л
8. Смесь перцев молотая
9. Соль – 1 ст. ложки
10. Вода – 1,5-2,0 л



Суп с куриными бёдрышками и лапшой на бульоне из свинины



1. Берём куриные бёдрышки



2. Чистим лук репчатый и нарезаем луковицы накрест



3. Чистим картофель



4. Режем картофель мелкими кусочками



5. Берём лапшу



6. Отмеряем лапшу



7. Берём перец зелёный



8. Режем перец зелёный мелкими кубиками



9. Берём укроп



10. Режем укроп мелко



11. Берём соль



12. Берём смесь перцев с мельницей

Суп с куриными бёдрышками и лапшой на бульоне из свинины



13. Берём готовый густой бульон из свинины



14. Ставим кастрюлю с водой на огонь



15. Кладём куриные бёдрышки в кастрюлю



16. Кладём лук репчатый в кастрюлю



17. Вливаем бульон от свинины в кастрюлю и варим, удаляем накипь



18. Кладём картофель и соль в кастрюлю, извлекаем лук из кастрюли



19. Кладём перец зелёный в кастрюлю



20. Кладём лапшу в кастрюлю



21. Кладём лист лавровый в кастрюлю



22. Кладём укроп в кастрюлю



23. Томим под крышкой без огня



24. Ставим суп на стол