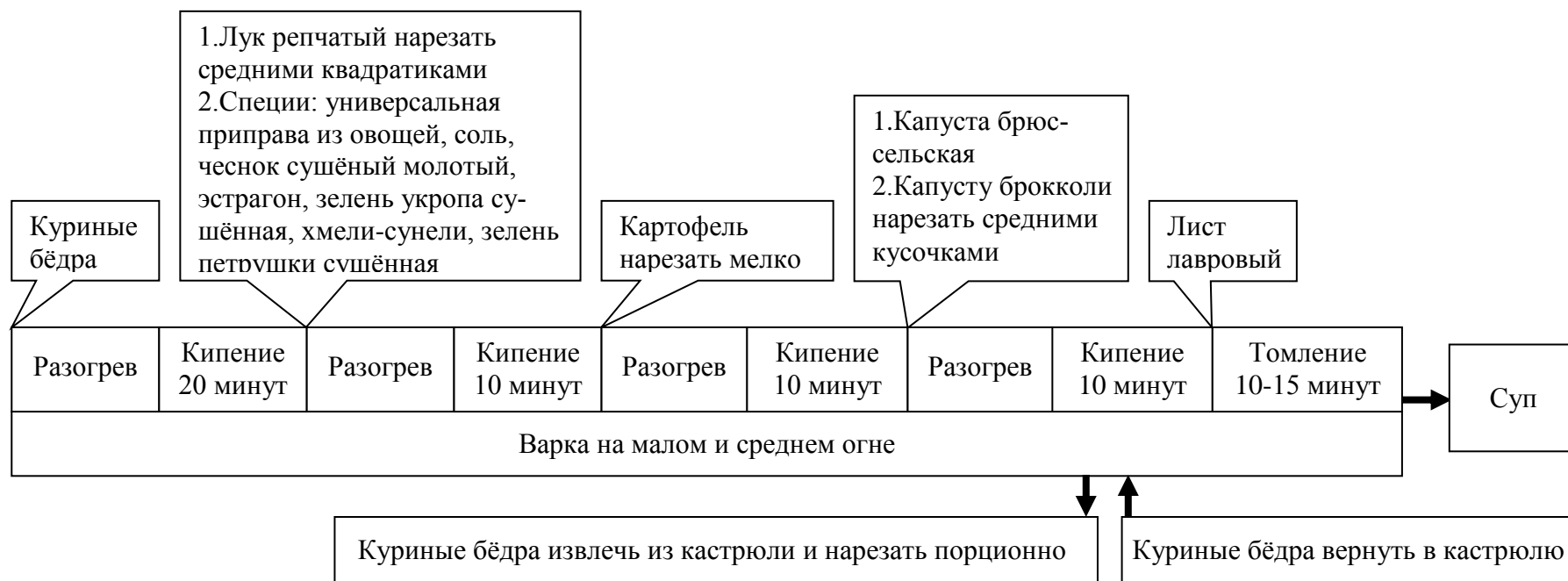


Суп с куриными бёдрами и капустой "Оригинальный" (khurs.ru - 2016)



1. Куриные бёдра – 4 шт.
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Картофель – 6-7 шт.
4. Капуста брюссельская – 400 г
5. Капуста брокколи – 400 г
6. Универсальная приправа из овощей – 1 ст. ложка
7. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
8. Зелень укропа сушённая – 1 ст. ложка
9. Зелень петрушки сушённая – 1 ст. ложка
10. Эстрагон
11. Хмели-сунели
12. Соль – 1 ст. ложки
13. Вода – 3,0-3,5 л



Суп с куриными бёдрами и капустой "Оригинальный"



1. Берём охлаждённые куриные бёдра



2. Берём капусту брюссельскую быстрой заморозки



3. Размораживаем капусту брюссельскую



4. Берём капусту брокколи быстрой заморозки



5. Размораживаем и режем капусту брокколи на средние кусочки



6. Берём картофель



7. Чистим картофель



8. Режем картофель мелкими кусочками



9. Берём лук репчатый



10. Чистим лук репчатый



11. Режем лук репчатый средними квадратиками



12. Берём универсальную приправу из овощей

Суп с куриными бёдрами и капустой "Оригинальный"



13. Отмеряем универсальную приправу из овощей



14. Отмеряем соль



15. Отмеряем пропорции специй



16. ставим кастрюлю с водой на огонь



17. Кладём куриные бёдра в кастрюлю



18. Кладём лук репчатый в кастрюлю



19. Кладём универсальную приправу из овощей и соль в кастрюлю



20. Кладём специи в кастрюлю, доводим до кипения и снимаем накипь



21. Кладём картофель в кастрюлю



22. Кладём капусту брокколи в кастрюлю



23. Кладём капусту брюссельскую в кастрюлю



24. Извлекаем куриные бёдра из кастрюли и кладём в тарелку

Суп с куриными бёдрами и капустой "Оригинальный"



25. Режем куриные бёдра порционно



26. Кладём куриные бёдра в кастрюлю, варим на малом огне



27. Кладём лист лавровый в кастрюлю и отключаем огонь



28. Накрываем кастрюлю крышкой и томим



29. Суп готов



30. Подаём суп на стол