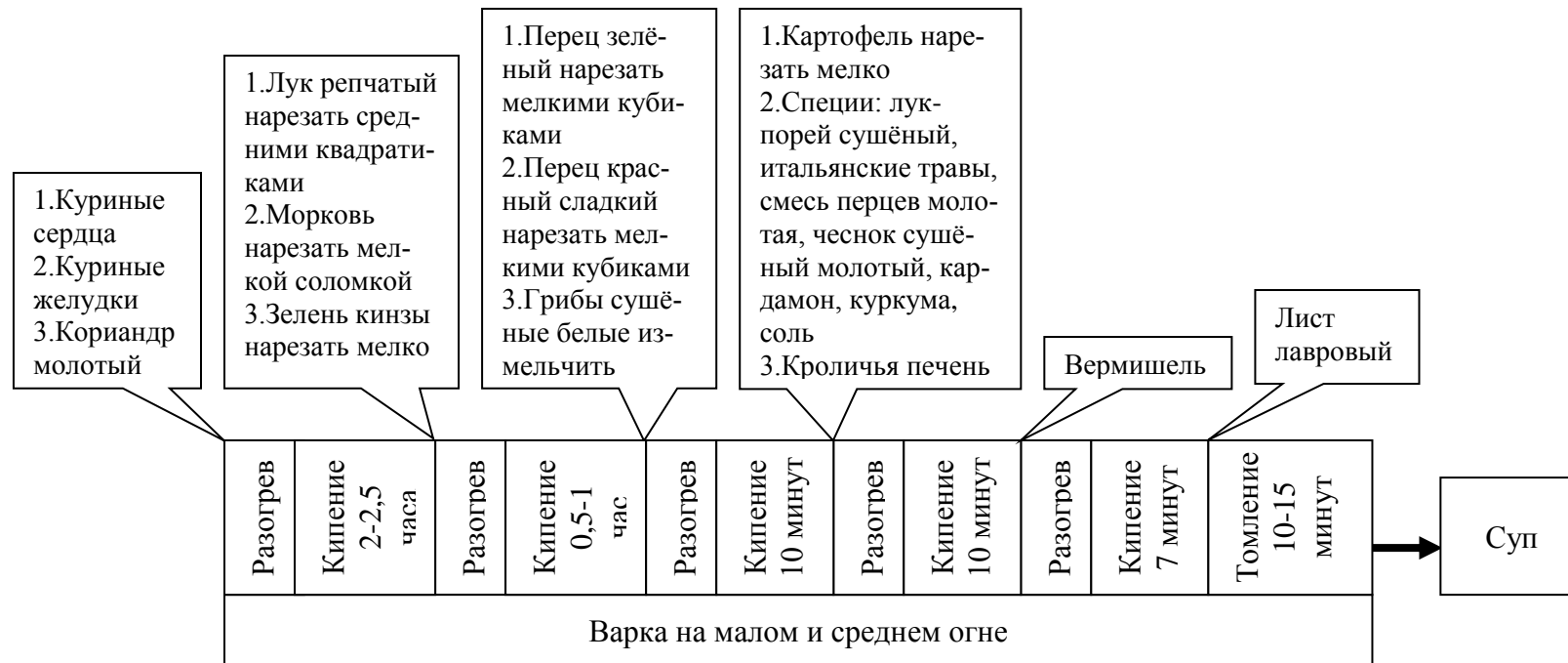


Суп с куриными сердцами и кроличьей печенью (khurs.ru - 2017)



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Куриные сердца – 0,8-1 кг | 11. Кориандр молотый – 1 ст. ложка |
| 2. Куриные желудки – 0,8-1 кг | 12. Лук-порей сушёный – 1 ст. ложка |
| 3. Кроличья печень – 100-150 г | 13. Итальянские травы |
| 4. Лук репчатый – 1-2 шт. | 14. Смесь перцев молотая |
| 5. Картофель – 4-6 шт. | 15. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки |
| 6. Морковь – 1 шт. | 16. Кардамон |
| 7. Перец зелёный – 1 шт. | 17. Куркума |
| 8. Перец сладкий красный – 0,5 шт. | 18. Соль – 1 ст. ложки |
| 9. Вермишель мелкая – 0,5 стакана | 19. Вода – 2,5-3,0 л |
| 10. Зелень кинзы – 1 пучок | |



Суп с куриными сердцами, желудками и кроличьей печенью



1. Берём охлаждённые куриные сердца



2. Берём охлаждённые куриные желудки



3. Берём охлаждённую кроличью печень



4. Берём картофель



5. Чистим картофель



6. Режем картофель мелкими кусочками



7. Чистим морковь



8. Режем морковь мелкой соломкой



9. Берём лук репчатый



10. Чистим лук репчатый



11. Режем лук репчатый средними квадратиками



12. Берём перец зелёный и красный сладкий

Суп с куриными сердцами, желудками и кроличьей печенью



13. Режем перец мелкими кубиками



14. Берём зелень кинзы



15. Режем зелень кинзы мелко



16. Берём сушёные грибы белые



17. Измельчаем сушёные грибы белые



18. Отмеряем пропорции специй



19. Отмеряем кориандр молотый



20. Берём вермишель мелкую



21. Отмеряем вермишель



22. Ставим кастрюлю на огонь



23. Наливаем воду в кастрюлю



24. Кладём куриные сердца в кастрюлю

Суп с куриными сердцами, желудками и кроличьей печенью



25. Кладём куриные желудки в кастрюлю



26. Доводим бульон до кипения и снимаем накипь



27. Кладём кориандр молотый в кастрюлю



28. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



29. Кладём лук репчатый в кастрюлю



30. Кладём морковь в кастрюлю



31. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



32. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



33. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



34. Кладём перец зелёный и красный сладкий в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



36. Кладём измельчённые сушёные грибы в кастрюлю

Суп с куриными сердцами, желудками и кроличьей печенью



37. Кладём картофель в кастрюлю



38. Кладём специи в кастрюлю



39. Кладём кроличью печень в кастрюлю



40. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



41. Кладём вермишель в кастрюлю



42. Кладём лист лавровый в кастрюлю и отключаем огонь



43. Накрываем кастрюлю крышкой и томим



44. Готовый суп подаём на стол