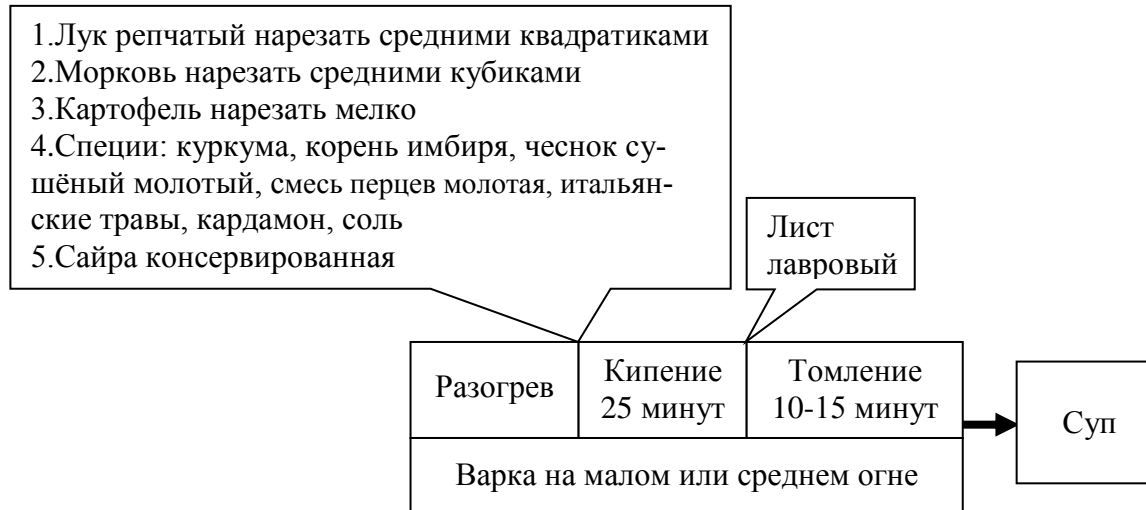


## Суп из консервированной сайры (khurs.ru - 2017)



1. Сайра консервированная – 1 банка
2. Лук репчатый – 1 шт.
3. Картофель – 5 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Куркума
6. Корень имбиря
7. Чеснок сушёный молотый – 0,3 ст. ложка
8. Смесь перцев молотая
9. Итальянские травы
10. Кардамон
11. Соль – 1 ст. ложки
12. Вода – 2,0-2,5 л



## Суп из консервированной сайры



1. Берём сайру консервированную



2. Выкладываем на тарелку сайру консервированную



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелкими кусочками



6. Чистим морковь



7. Режем морковь средними кубиками



8. Берём лук репчатый



9. Чистим лук репчатый



10. Режем лук репчатый средними квадратиками



11. Готовим пропорции специй



12. Ставим кастрюлю с водой на огонь

## Суп из консервированной сайры



13. Кладём лук в кастрюлю



14. Кладём морковь в кастрюлю



15. Кладём картофель и специи в кастрюлю



16. Кладём сайру в кастрюлю и варим на малом или среднем огне



17. Кладём лист лавровый в кастрюлю



18. Накрываем кастрюлю крышкой и томим



19. Подаём суп на стол