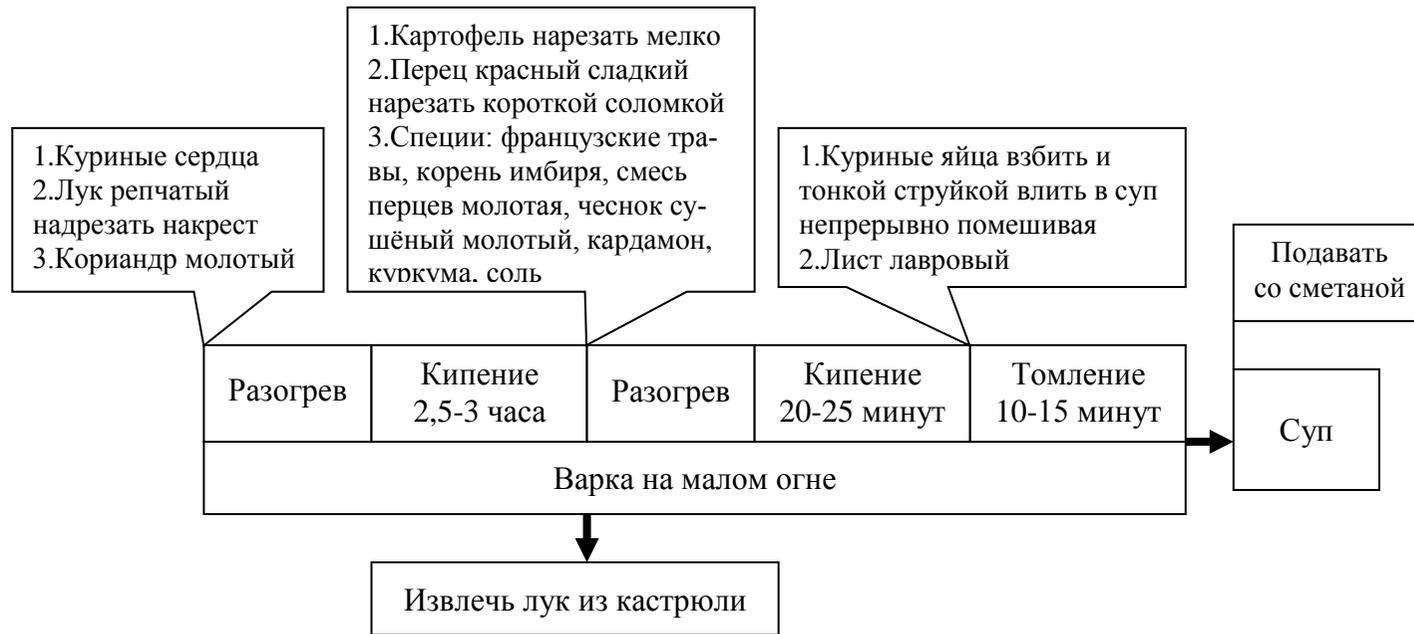


Суп с куриными сердцами (khurs.ru - 2017)



1. Куриные сердца – 1 кг
2. Лук репчатый – 2 шт.
3. Картофель – 8-10 шт.
4. Перец красный сладкий – 1 шт.
5. Куриные яйца – 2 шт.
6. Сметана жирностью 20%
7. Кориандр молотый – 1 ст. ложка
8. Французские травы – 0,5 ст. ложки
9. Корень имбиря
10. Смесь перцев молотая
11. Чеснок сушённый молотый – 0,5 ст. ложки
12. Кардамон
13. Куркума
14. Соль – 1 ст. ложки
15. Вода – 2,5-3,0 л



Суп с куриными сердцами



1. Берём охлаждённые куриные сердца



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Режем картофель мелкими кусочками



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Надрезаем луковицы накрест до середины



8. Берём перец красный сладкий



9. Режем перец короткой соломкой



10. Берём куриные яйца



11. Выбиваем куриные яйца в кружку и взбиваем чайной ложкой



12. Берём сметану жирностью 20%

Суп с куриными сердцами



13. Готовим пропорции специй



14. Берём кориандр



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь



16. Кладём куриные сердца в кастрюлю



17. Кладём лук репчатый в кастрюлю



18. Кладём кориандр молотый в кастрюлю



19. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



20. Удаляем лук репчатый из кастрюли



21. Кладём картофель в кастрюлю



22. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



23. Кладём специи в кастрюлю



24. Перемешиваем содержимое кастрюли

Суп с куриными сердцами



25. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



26. Снимаем крышку



27. Вливаем взбитые яйца куриные в кастрюлю, непрерывно помешивая



28. Кладём лист лавровый в кастрюлю



29. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



30. Наливаем суп в тарелку



31. Кладём сметану в тарелку



32. Размешиваем, суп готов