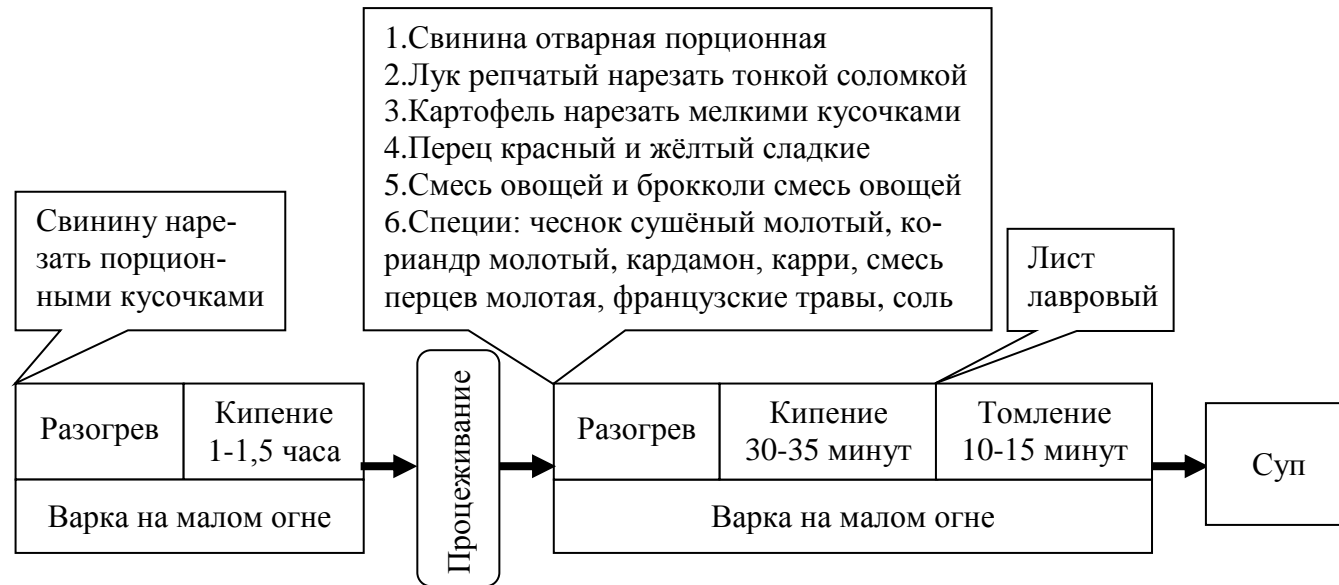


## Весенний супчик со свининой и овощами (khurs.ru - 2017)



1. Свинина охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 1-2 шт.
3. Картофель – 5-6 шт.
4. Перец красный сладкий – 1 шт.
5. Перец жёлтый сладкий – 1 шт.
6. Стебель сельдерея – 2 шт.
7. Смесь овощей быстрой заморозки Весенние овощи – 400 г
8. Брокколи смесь овощей быстрой заморозки – 400 г
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложка
10. Кориандр молотый – 1 ст. ложка
11. Кардамон
12. Карри
13. Смесь перцев молотая
14. Французские травы – 1 ст. ложка
15. Лист лавровый
16. Соль – 1 ст. ложки
17. Вода – 3,0-3,5 л



## Весенний супчик со свининой и овощами



1. Берём свинину



2. Режем свинину на порционные куски



3. Берём картофель



4. Чистим и режем картофель средними кусочками



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый тонкой соломкой



8. Берём перец красный сладкий



9. Берём перец жёлтый сладкий



10. Режем перцы сладкие мелко



11. Берём стебли сельдерея



12. Режем стебли сельдерея мелко



## Весенний супчик со свининой и овощами



13. Берём смесь овощей быстрой заморозки Весенние овощи



14. Размораживаем смесь овощей



15. Берём брокколи смесь овощей быстрой заморозки



16. Размораживаем брокколи смесь овощей



17. Готовим пропорции специй



18. Ставим малую кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём порционную свинину в кастрюлю



20. Удаляем накипь и варим на малом огне



21. Ставим большую кастрюлю на огонь, фильтруем бульон и кладём мясо



22. Кладём лук репчатый в кастрюлю



23. Кладём картофель в кастрюлю



24. Кладём перцы сладкие в кастрюлю

## Весенний супчик со свининой и овощами



25. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



26. Кладём смеси овощей в кастрюлю



27. Кладём специи в кастрюлю



28. Удаляем накипь



29. Варим на малом огне



30. Кладём лист лавровый в кастрюлю. Отключаем огонь



31. Накрываем кастрюлю крышкой и томим



32. Подаём суп на стол