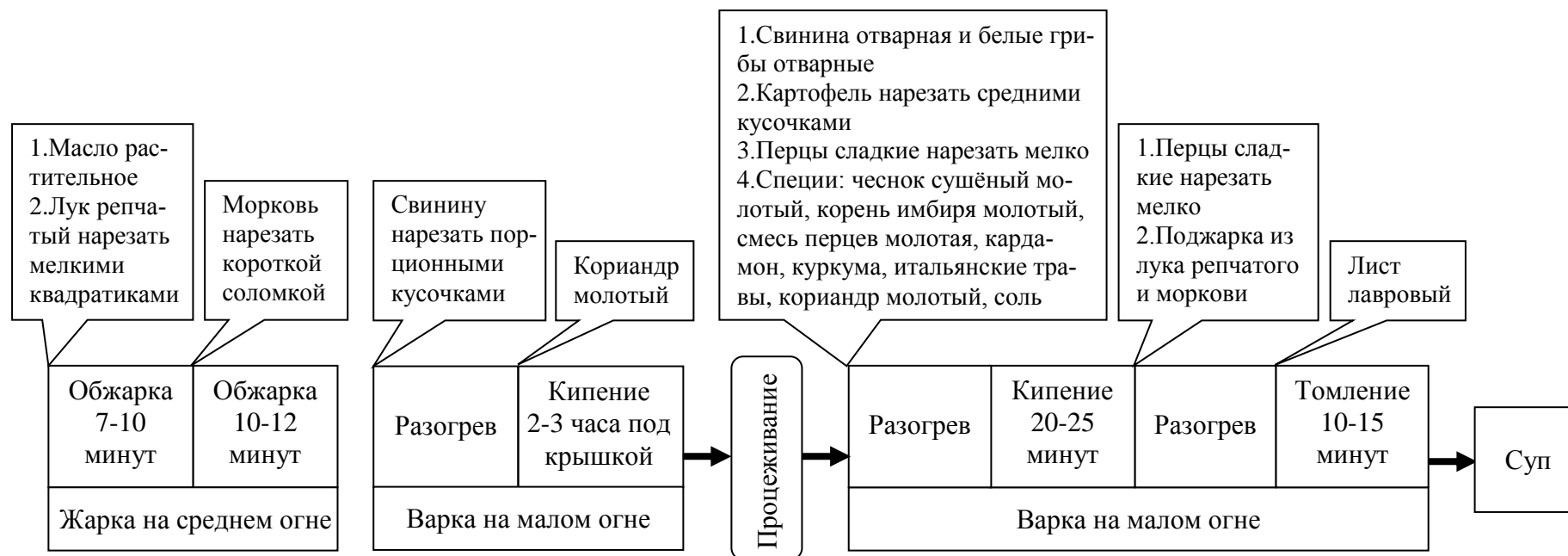


Суп со свининой, картофелем, сладким перцем и сушёными белыми грибами (khurs.ru - 2017)



1. Свинина охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 1-2 шт.
3. Картофель – 5-6 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Перцы сладкие красный, жёлтый и оранжевый – по 0,5 шт.
6. Капуста цветная быстрой заморозки – 800 г
7. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
8. Корень имбиря молотый
9. Кориандр – 1,5 ст. ложки
10. Смесь перцев молотая
11. Куркума
12. Кардамон
13. Итальянские травы – 0,5 ст. ложки
14. Масло растительное – 40-50 г
15. Соль – 1 ст. ложки
16. Вода – 3,0-3,5 л



Суп со свининой, картофелем, сладким перцем и сушёными белыми грибами



1. Берём свинину охлаждённую



2. Режем свинину на порционные кусочки



3. Берём грибы белые сушёные



4. Замачиваем грибы в воде



5. Чистим и режем картофель средними кусочками



6. Режем перцы сладкие мелко



7. Чистим морковь, натираем на крупной тёрке



8. Берём лук репчатый



9. Чистим и режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



10. Берём капусту цветную быстрой заморозки



11. Размораживаем капусту цветную



12. Режем капусту цветную на более мелкие части

Суп со свининой, картофелем, сладким перцем и сушёными белыми грибами



13. Берём кориандр молотый



14. Готовим пропорции специй



15. Берём масло растительное



16. Ставим сковороду с растительным маслом на огонь



17. Кладём лук репчатый в сковороду



18. Обжариваем лук репчатый до золотистого оттенка



19. Кладём морковь в сковороду



20. Перемешиваем лук и морковь



21. Накрываем сковороду крышкой и жарим на среднем огне



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь



23. Кладём свинину в кастрюлю, варим на среднем огне



24. Удаляем накипь

Суп со свининой, картофелем, сладким перцем и сушёными белыми грибами



25. Кладём кориандр в кастрюлю



26. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



27. Кладём белые сушёные грибы в кастрюлю, варим на малом огне



28. Отфильтровываем бульон во вторую кастрюлю и кладём свинину



29. Кладём картофель в кастрюлю



30. Кладём перцы в кастрюлю



31. Кладём специи в кастрюлю



32. Кладём цветную капусту в кастрюлю, варим на малом огне



33. Кладём поджарку из лука и моркови в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



36. Подаём суп на стол