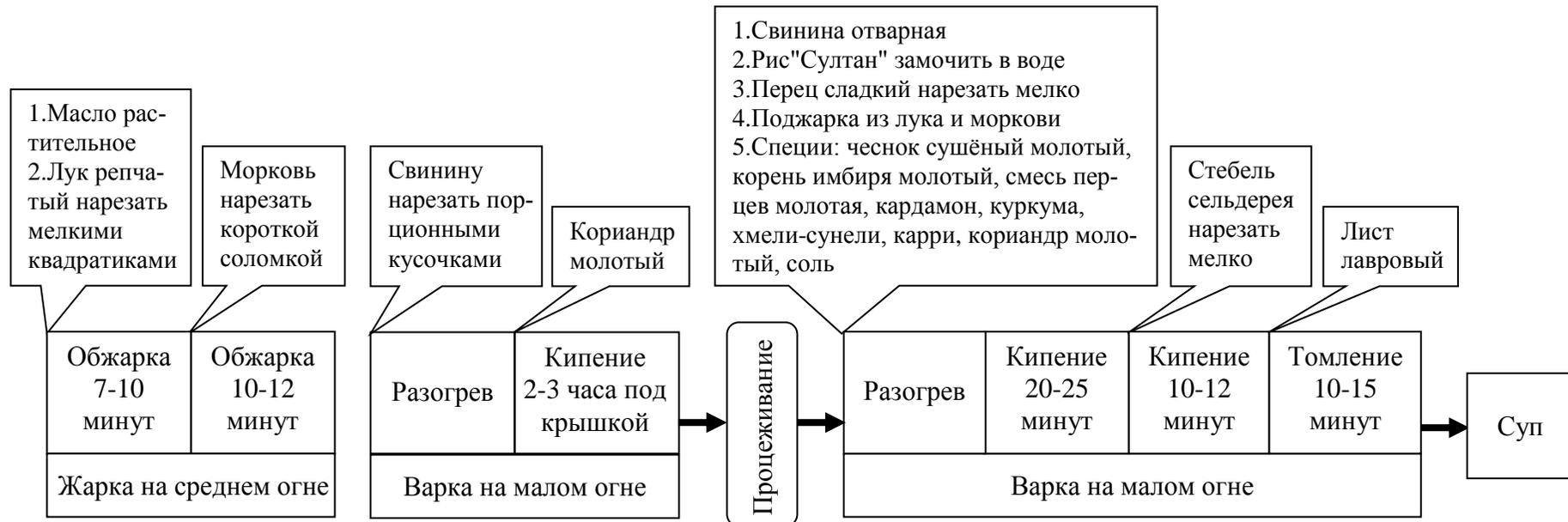


## Суп со свинойной и рисом (khurs.ru - 2017)



1. Свиноу охлаждённая – 0,5 кг
2. Лук репчатый – 3-5 шт.
3. Рис "Султан" – 1 стакан
4. Морковь – 1 шт.
5. Перец жёлтый сладкий – 2 шт.
6. Стебель сельдерея – 3 шт.
7. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
8. Корень имбиря молотый
9. Кориандр молотый – 1,5 ст. ложки
10. Смесь перцев молотая
11. Куркума
12. Кардамон
13. Хмели-сунели
14. Карри
15. Масло растительное
16. Соль – 1 ст. ложки
17. Вода – 3,0-3,5 л



## Суп со свининой и рисом



1. Берём свинину охлаждённую



2. Режем свинину на порционные кусочки



3. Берём рис "Султан"



4. Отмеряем рис



5. Замачиваем рис в воде



6. Берём перец жёлтый сладкий



7. Режем перец жёлтый сладкий мелко



8. Чистим морковь



9. Натираем морковь на крупной тёрке



10. Берём лук репчатый



11. Чистим лук репчатый



12. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец

## Суп со свининой и рисом



13. Берём стебель сельдерея



14. Режем стебель сельдерея мелко



15. Берём кориандр молотый



16. Готовим пропорции специй



17. Берём масло растительное



18. Ставим сковороду на огонь



19. Наливаем масло растительное в сковороду



20. Кладём лук репчатый в сковороду



21. Обжариваем лук репчатый до золотистого оттенка, перемешиваем



22. Кладём морковь в сковороду



23. Перемешиваем лук и морковь, обжариваем на среднем огне



24. Ставим кастрюлю с водой на огонь

## Суп со свининой и рисом



25. Кладём свинину в кастрюлю, варим на малом и среднем огне



26. Удаляем накипь



27. Кладём кориандр в кастрюлю, варим на малом огне



28. Отфильтровываем бульон во вторую кастрюлю, кладём свинину и рис



29. Кладём перцы в кастрюлю



30. Кладём поджарку из лука и моркови в кастрюлю



31. Кладём специи в кастрюлю



32. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



33. Варим суп на малом огне



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



36. Подаём суп на стол