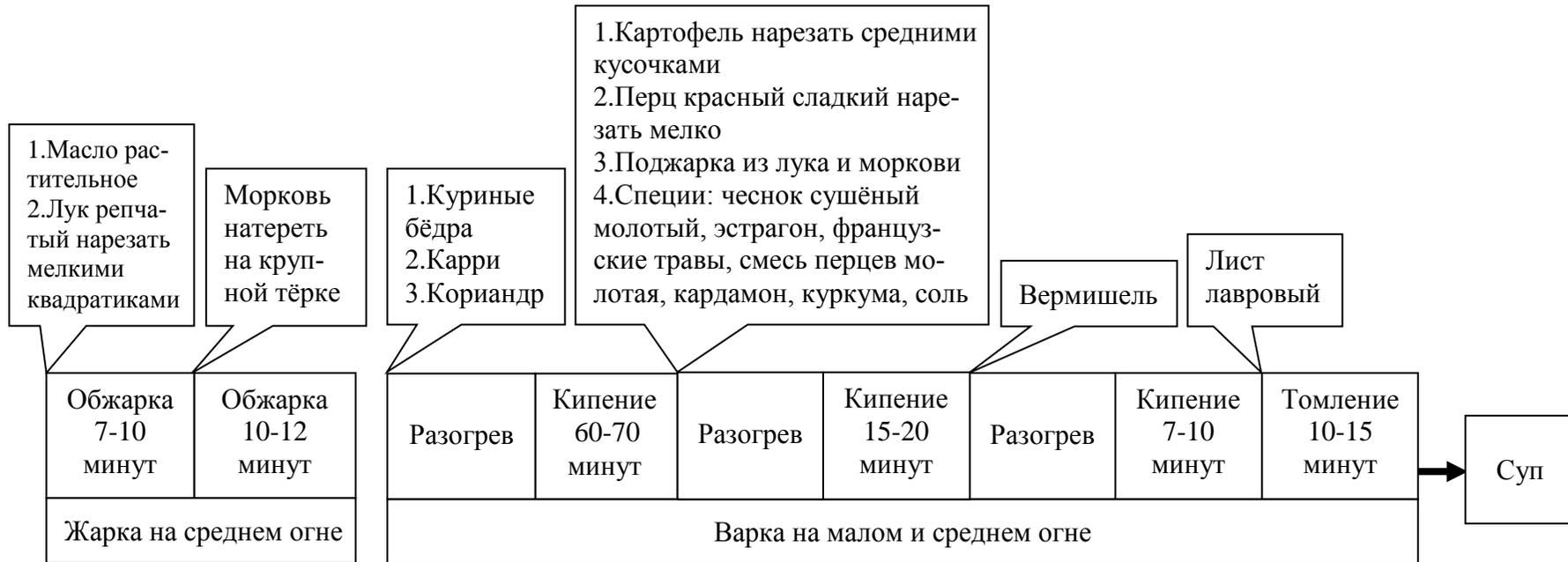


## Куриный супчик (khurs.ru - 2017)



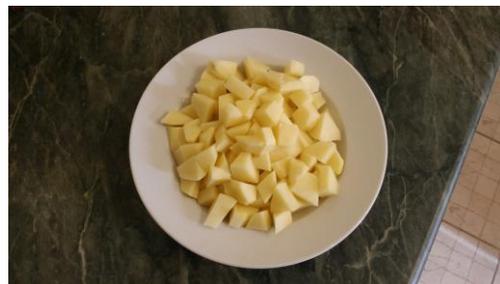
1. Куриные бёдра охлаждённые – 1 кг
2. Лук репчатый – 1-2 шт.
3. Картофель – 5-6 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Вермишель
6. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
7. Эстрагон
8. Французские травы
9. Смесь перцев молотая
10. Куркума
11. Кардамон
12. Карри – 0,5-0,75 ст. ложки
13. Кориандр – 0,5-0,75 ст. ложки
14. Масло растительное – 35-40 г
15. Соль – 1 ст. ложки
16. Вода – 3,0-3,5 л



## Куриный супчик



1. Берём куриные бёдра охлаждённые



2. Чистим и режем картофель мелко



3. Чистим и режем лук репчатый четвертинками колец на средние кусочки



4. Берём перец красный сладкий



5. Чистим и режем лук репчатый мелко



6. Чистим морковь, натираем на крупной тёрке



7. Отмеряем вермишель



8. Берём карри и кориандр



9. Составляем пропорции специй



10. Берём масло растительное



11. Обжариваем лук репчатый с маслом растительным в сковороде



12. Кладём морковь в сковороду

## Куриный супчик



13. Обжариваем морковь и лук, периодически перемешиваем



14. Ставим кастрюлю с водой на огонь



15. Кладём куриные бёдра в кастрюлю



16. Кладём карри и кориандр в кастрюлю



17. Кладём картофель в кастрюлю и варим



18. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



19. Кладём поджарку из лука и моркови в кастрюлю



20. Кладём специи в кастрюлю



21. Кладём вермишель в кастрюлю



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Томим суп в кастрюле под крышкой без огня



24. Подаём суп на стол