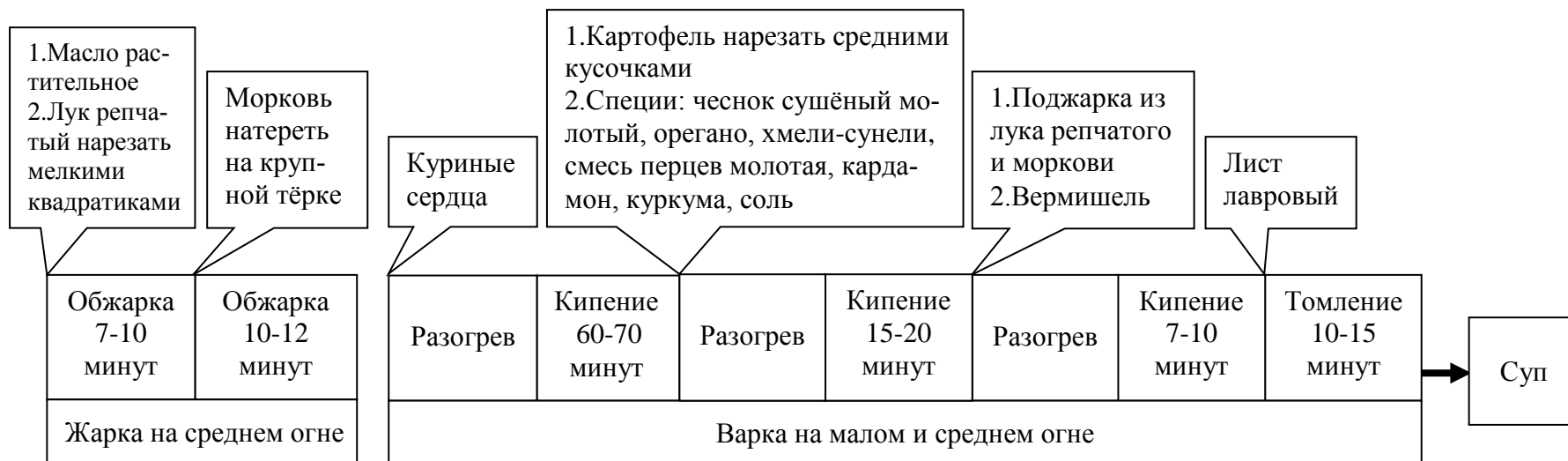


Суп с куриными сердцами (khurs.ru - 2017)



1. Куриные сердца 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. Орегано
8. Хмели-сунели
9. Смесь перцев молотая
10. Куркума
11. Кардамон
12. Масло растительное – 35-40 г
13. Соль – 1 ст. ложки
14. Вода – 3,0-3,5 л



Суп с куриными сердцами



1. Берём куриные сердца охлаждённые



2. Берём картофель



3. Чистим и режем картофель на средние кусочки



4. Берём лук репчатый



5. Чистим и режем лук репчатый мелко



6. Берём морковь



7. Чистим морковь, натираем на крупной тёрке



8. Берём



9. Чистим и режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



10. Берём масло растительное



11. Составляем пропорции специй



12. Обжариваем лук в растительном масле до золотистого оттенка

Суп с куриными сердцами



13. Кладём морковь в сковороду



14. Перемешиваем содержимое сковороды



15. Тушим лук с морковью



16. Ставим кастрюлю с водой на огонь



17. Кладём куриные сердца в кастрюлю и варим



18. Кладём картофель в кастрюлю



19. Кладём специи в кастрюлю



20. Кладём поджарку 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