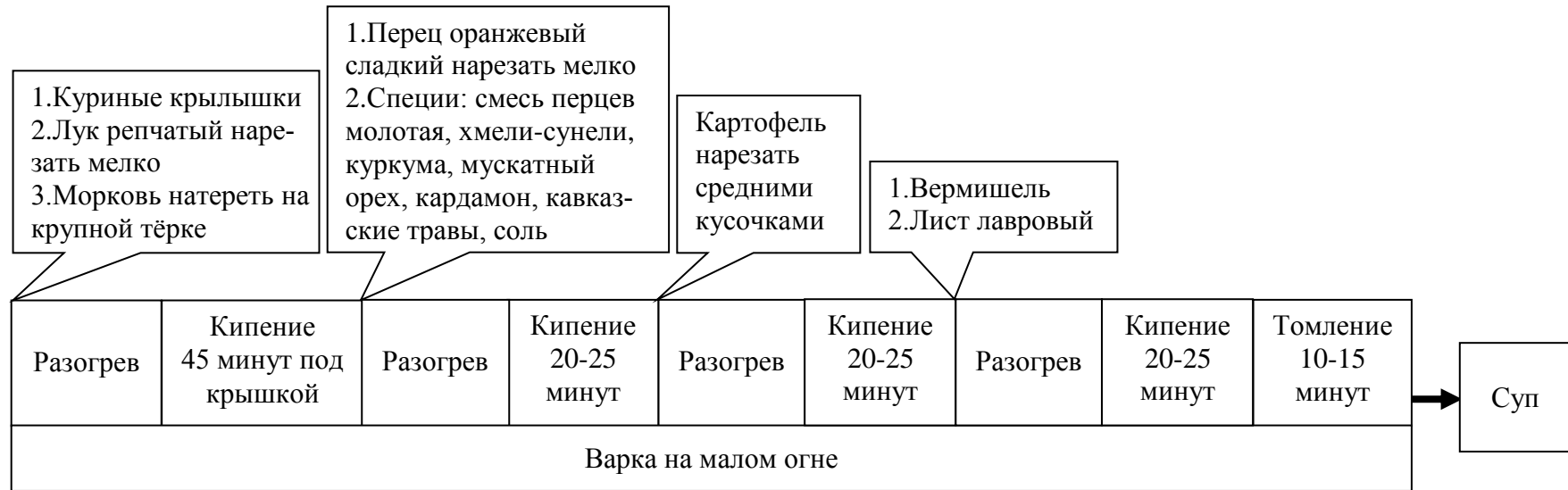


Суп с куриными крылышками (khurs.ru - 2017)



1. Куриные крылышки охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Картофель – 4-5 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Перец оранжевый сладкий – 1 шт.
6. Вермишель
7. Смесь перцев молотая
8. Хмели-сунели
9. Куркума
10. Мускатный орех
11. Кардамон
12. Кавказские травы – 1 ст. ложка
13. Соль – 1 ст. ложки
14. Вода – 3,0-3,5 л



Суп с куриными крылышками



1. Берём куриные крылышки охлаждённые



2. Берём лук репчатый



3. Режем лук репчатый мелко



4. Чистим морковь



5. Натраем морковь на крупной тёрке



6. Берём перец оранжевый сладкий



7. Режем перец оранжевый сладкий мелко



8. Чистим и режем картофель средними кусочками



9. Берём вермишель



10. Отмеряем вермишель



11. Готовим пропорции специй



12. Наливаем воду в кастрюлю и ставим на огонь

Суп с куриными крылышками



13. Кладём крылышки куриные в кастрюлю



14. Кладём лук репчатый в кастрюлю



15. Кладём морковь в кастрюлю



16. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



17. Кладём перец оранжевый сладкий в кастрюлю



18. Кладём специи в кастрюлю



19. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



20. Кладём картофель в кастрюлю



21. Кладём вермишель в кастрюлю



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



24. Подаём суп на стол