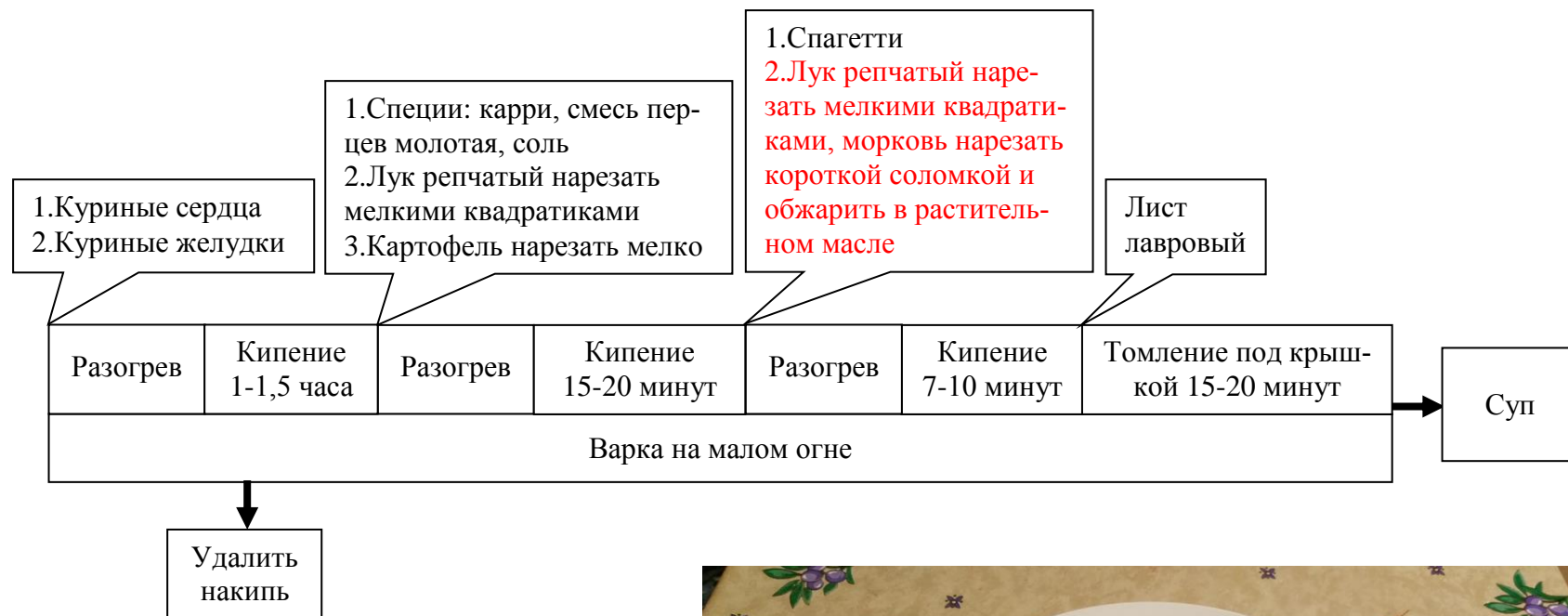


## Суп из куриных сердец и желудков (khurs.ru - 2017)



1. Куриные сердца охлаждённые – 0,75-1 кг
2. Куриные желудки охлаждённые – 0,75-1 кг
3. Лук репчатый – 1-2 (+1) шт.
4. Картофель – 4-6 шт.
5. Морковь – 1 шт.
6. Спагетти
7. Карри – 0,5 ст. ложки
8. Смесь перцев молотая
9. Лист лавровый
10. Масло растительное
11. Соль – 1-1,5 ст. ложки
12. Вода – 2,0-2,5 л



## Суп из куриных сердец и желудков



1. Берём куриные сердца охлаждённые



2. Берём куриные желудки охлаждённые



3. Чистим картофель



4. Режем картофель мелко



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



8. Берём спагетти



9. Отмеряем порцию спагетти



10. Ломаем спагетти на три части



11. Готовим пропорции специй



12. Ставим кастрюлю с водой на огонь

## Суп из куриных сердец и желудков



13. Кладём куриные сердца в кастрюлю



14. Кладём куриные желудки в кастрюлю



15. Варим, снимаем накипь



16. Кладём специи в кастрюлю



17. Кладём лук репчатый в кастрюлю



18. Кладём картофель в кастрюлю



19. Варим на малом огне



20. Кладём спагетти в кастрюлю



21. Ставим лист лавровый в кастрюлю



22. Накрываем кастрюлю крышкой и томим суп без огня



23. Подаём суп на стол



24. После спагетти в суп можно добавить обжарку лука и моркови