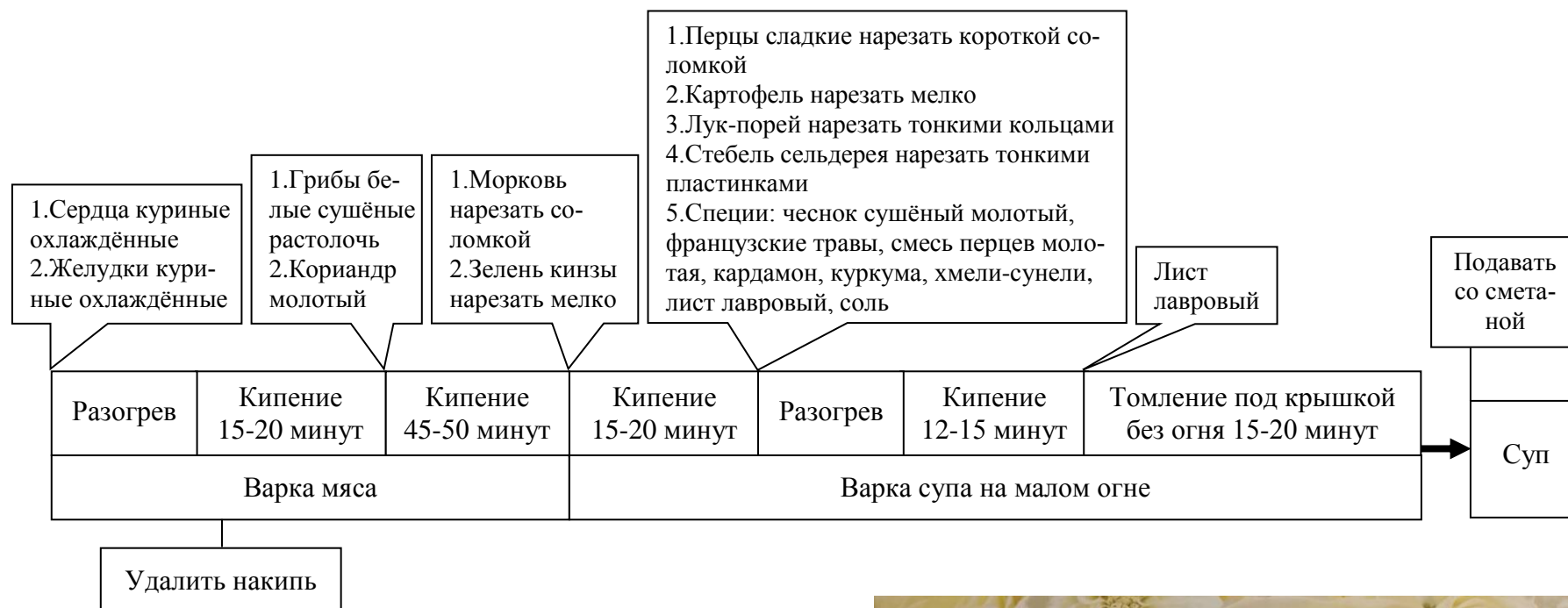


Суп из куриных сердец и желудков со сладким перцем и сельдереем (khurs.ru - 2018)



- | | |
|---|--|
| 1. Сердца куриные охлаждённые – 0,8-1 кг | 10. Кориандр молотый |
| 2. Желудки куриные охлаждённые – 0,8-1 кг | 11. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка |
| 3. Картофель – 8-10 шт. | 12. Французские травы – 1 ст. ложка |
| 4. Лук-порей – 1 шт. | 13. Смесь перцев молотая |
| 5. Грибы белые сушёные | 14. Кардамон |
| 6. Стебель сельдерея – 3 шт. | 15. Куркума |
| 7. Перец сладкий красный и жёлтый – 1+1 шт. | 16. Хмели-сунели |
| 8. Морковь – 1 шт. | 17. Лист лавровый |
| 9. Зелень кинзы – 1 пучок | 18. Сметана жирностью 20 % |
| | 19. Соль – 1 ст. ложки |
| | 20. Вода – 2,5-3,0 л |



Суп из куриных сердец и желудков со сладким перцем и сельдереем



1. Берём сердца куриные охлаждённые



2. Берём желудки куриные охлаждённые, режем средними кусочками



3. Берём грибы белые сушёные



4. Толчём грибы белые сушёные



5. Берём картофель



6. Чистим и режем картофель мелко



7. Берём стебель сельдерея



8. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



9. Берём перцы сладкие



10. Режем перцы сладкие короткой соломкой



11. Берём морковь



12. Режем морковь соломкой

Суп из куриных сердец и желудков со сладким перцем и сельдереем



13. Берём лук-порей



14. Режем лук-порей тонкими кольцами



15. Берём кориандр молотый



16. Составляем пропорции специй



17. Берём зелень кинзы



18. Режем зелень кинзы мелко



19. Берём сметану жирностью 20 %



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладем сердца куриные в кастрюлю



21. Кладем желудки куриные в кастрюлю, варим на малом огне



22. Снимаем накипь, варим на малом огне



23. Кладем грибы белые сушеные в кастрюлю



24. Кладем кориандр в кастрюлю

Суп из куриных сердец и желудков со сладким перцем и сельдереем



25. Кладём морковь в кастрюлю



26. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



27. Кладём сладкие перцы в кастрюлю



28. Кладём картофель в кастрюлю



29. Кладём лук-порей в кастрюлю



30. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



31. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



32. Кладём лист лавровый в кастрюлю



33. Накрываем кастрюлю крышкой, выключаем огонь, томим



34. Подаём суп на стол



35. Кладём сметану в суп



36. Размешиваем сметану