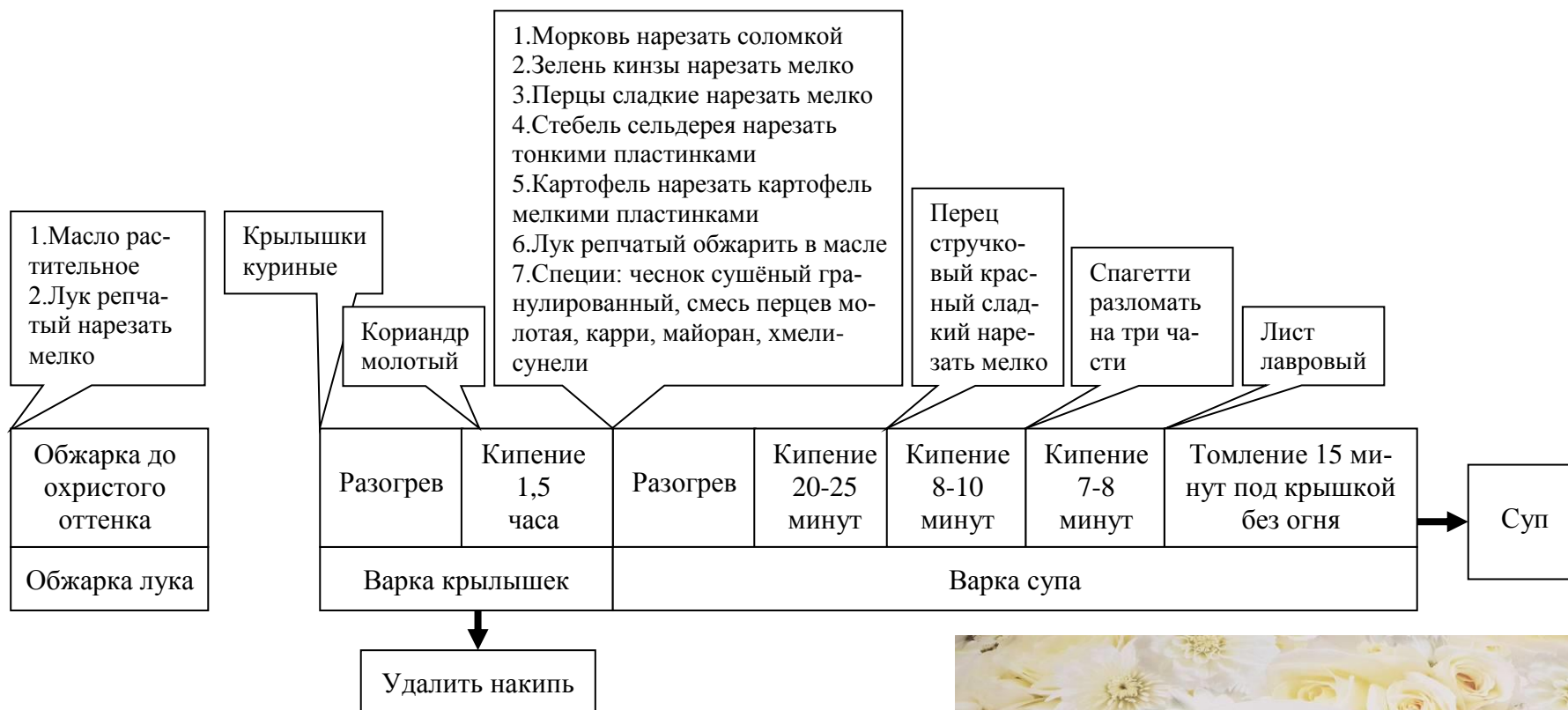


## Суп с куриными крылышками "Томатный" (khurs.ru - 2018)



1. Крылышки куриные охлаждённые – 9-10 шт.
2. Перцы сладкие красный и жёлтый – 1+1 шт.
3. Перец стручковый красный сладкий – 2 шт.
4. Морковь - 1 шт.
5. Лук репчатый – 0,5-1 шт.
6. Стебель сельдерея – 6-8 шт.
7. Картофель – 1 кг
8. Спагетти
9. Зелень кинзы 1 пучок
10. Масло растительное

11. Паста томатная – 100-150 г
12. Кориандр молотый – 1 ст. ложка
13. Чеснок сушёный гранулированный – 1 ст. ложка
14. Чабрец – 1 ст. ложка
15. Смесь перцев молотая
16. Карри
17. Майоран
18. Хмели-сунели
19. Лист лавровый
20. Соль – 1-1,5 ст. ложки
21. Вода – 2-2,5 л



## Суп с куриными крылышками "Томатный"



1. Берём крылышки куриные охлаждённые



2. Берём перец стручковый красный сладкий



3. Режем перец стручковый красный сладкий



4. Берём перцы сладкие



5. Режем перцы сладкие короткой соломкой



6. Берём морковь



7. Режем морковь соломкой



8. Берём картофель



9. Чистим и режем картофель мелкими пластинками



10. Берём стебель сельдерея



11. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



12. Берём лук репчатый

## Суп с куриными крылышками "Томатный"



13. Чистим и режем лук мелко



14. Берём спагетти



15. Отмеряем и ломаем спагетти на три части



16. Берём зелень кинзы



17. Режем зелень кинзы мелко



18. Берём масло растительное



19. Берём пасту томатную



20. Берём кориандр молотый



21. Отмеряем пропорции специй



22. Ставим сковороду на огонь, обжариваем лук на масле



23. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём крылышки



24. Снимаем накипь, кладём кориандр молотый в кастрюлю

## Суп с куриными крылышками "Томатный"



25. Кладём морковь в кастрюлю



26. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



27. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



28. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



29. Кладём картофель в кастрюлю



30. Кладём лук репчатый обжаренный в растительном масле



31. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



32. Кладём перец стручковый красный сладкий в кастрюлю



Кладём спагетти в кастрюлю, варим на малом огне



Кладём лист лавровый и пасту томатную в кастрюлю



Отключаем огонь и томим под крышкой



36. Подаём на стол