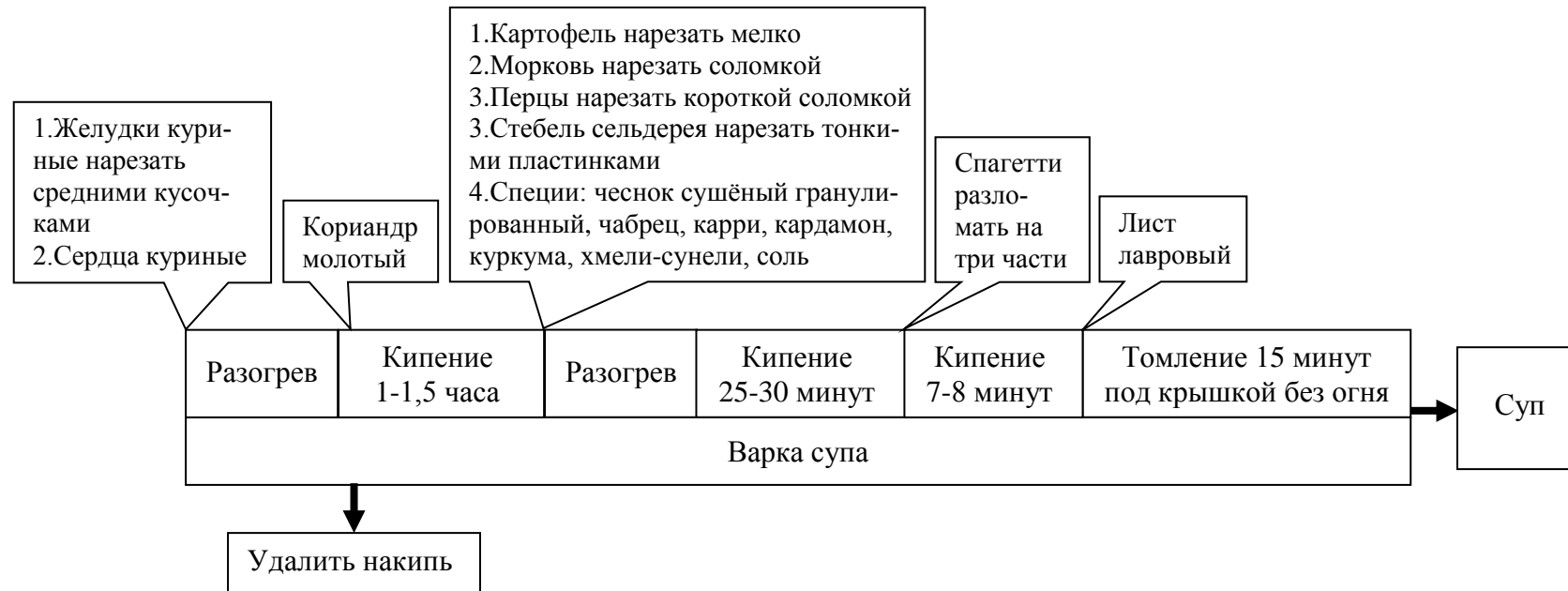


Суп из куриных сердец и желудков с овощами "Летний" (khurs.ru - 2018)



1. Желудки куриные – 700-800 г
2. Сердца куриные – 700-800 г
3. Картофель – 1 кг
4. Перцы сладкие красный и жёлтый – 1+1 шт.
5. Морковь - 1 шт.
6. Стебель сельдерея – 5-6 шт.
7. Чеснок – 0,5 головки
8. Спагетти
9. Кориандр молотый – 1 ст. ложка
10. Чабрец – 1-1,5 ст. ложки
11. Чеснок сушёный гранулированный – 1 ст. ложка
12. Карри
13. Кардамон
14. Куркума
15. Хмели-сунели
16. Лист лавровый
17. Соль – 1 ст. ложка
18. Вода – 2-2,5 л



Суп из куриных сердец и желудков с овощами "Летний"



1. Берём говяжий фарш



2. Катаем фрикадельки из говяжьего фарша



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелко



6. Берём морковь



7. Режем морковь соломкой



8. Берём стебель сельдерея



9. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



10. Берём перцы сладкие



11. Режем перцы сладкие короткой соломкой



12. Берём чеснок

Суп из куриных сердец и желудков с овощами "Летний"



13. Чистим дольки чеснока



14. Режем чеснок тонкими пластинками



15. Берём спагетти



16. Отмеряем спагетти



17. Ломаем спагетти на три части



18. Отмеряем кориандр



19. Составляем пропорции специй



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём желудки куриные в кастрюлю



22. Кладём сердца куриные в кастрюлю



23. Варим на среднем огне, удаляем накипь



24. Кладём кориандр в кастрюлю

Суп из куриных сердец и желудков с овощами "Летний"



25. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



26. Кладём картофель в кастрюлю



27. Кладём морковь в кастрюлю



28. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



29. Кладём чеснок в кастрюлю



30. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



31. Кладём специи в кастрюлю



32. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



33. Кладём спагетти в кастрюлю, варим на малом огне



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Отключаем огонь и томим под крышкой



36. Подаём на стол