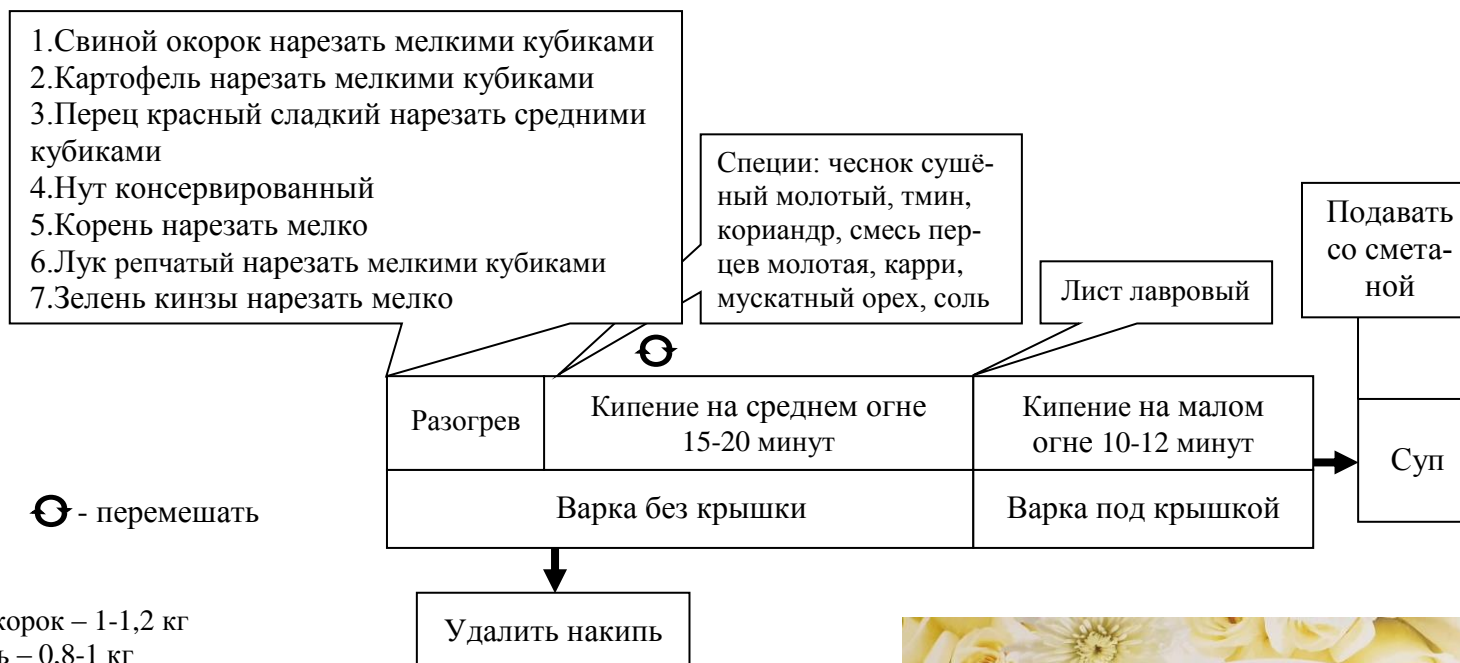


Суп из окорока с нутом и картофелем "Простецкий" (khurs.ru - 2019)



1. Свиной окорок – 1-1,2 кг
2. Картофель – 0,8-1 кг
3. Перец красный сладкий – 1 шт.
4. Нут консервированный – 2 банки
5. Корень фенхеля – 0,5 шт.
6. Лук репчатый – 1-2 шт.
7. Зелень кинзы – 1 пучок
8. Сметана жирностью 20%
9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
10. Тмин – 0,75 ст. ложки
11. Кориандр – 0,75 ст. ложки
12. Смесь перцев молотая – 0,5 ч. ложки
13. Карри – 0,5 ч. ложки
14. Мускатный орех – 0,5 ч. ложки
15. Лист лавровый
16. Соль – 1-1,5 ст. ложки
17. Вода – 2,5-3 л



Суп из окорока с нутом и картофелем "Простецкий"



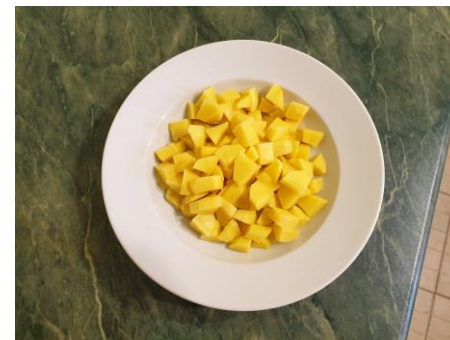
1. Режем свиной окорок мелкими кубиками



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Режем картофель мелкими кубиками



5. Берём нут консервированный



6. Промываем нут от консерванта холодной водой



7. Берём корень фенхеля



8. Режем корень фенхеля мелко



9. Берём перец красный сладкий



10. Режем перец красный сладкий средними кубиками



11. Берём лук репчатый



12. Чистим лук репчатый

Суп из окорока с нутом и картофелем "Простецкий"



13. Режем лук репчатый мелкими кубиками



14. Берём зелень кинзы



15. Режем зелень кинзы мелко



16. Берём сметану жирностью 20 %



17. Составляем пропорции специй



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём свиной окорок в кастрюлю



20. Кладём картофель в кастрюлю



21. Кладём лук репчатый в кастрюлю



22. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



23. Кладём корень фенхеля в кастрюлю



24. Кладём зелень кинзы в кастрюлю

Суп из окорока с нутом и картофелем "Простецкий"



25. Кладём нут в кастрюлю, варим на среднем огне, удаляем накипь



26. Кладём специи в кастрюлю



27. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на среднем огне



28. Кладём лист лавровый в кастрюлю



29. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



30. Подаём суп на стол



31. Добавляем сметану



32. Перемешиваем