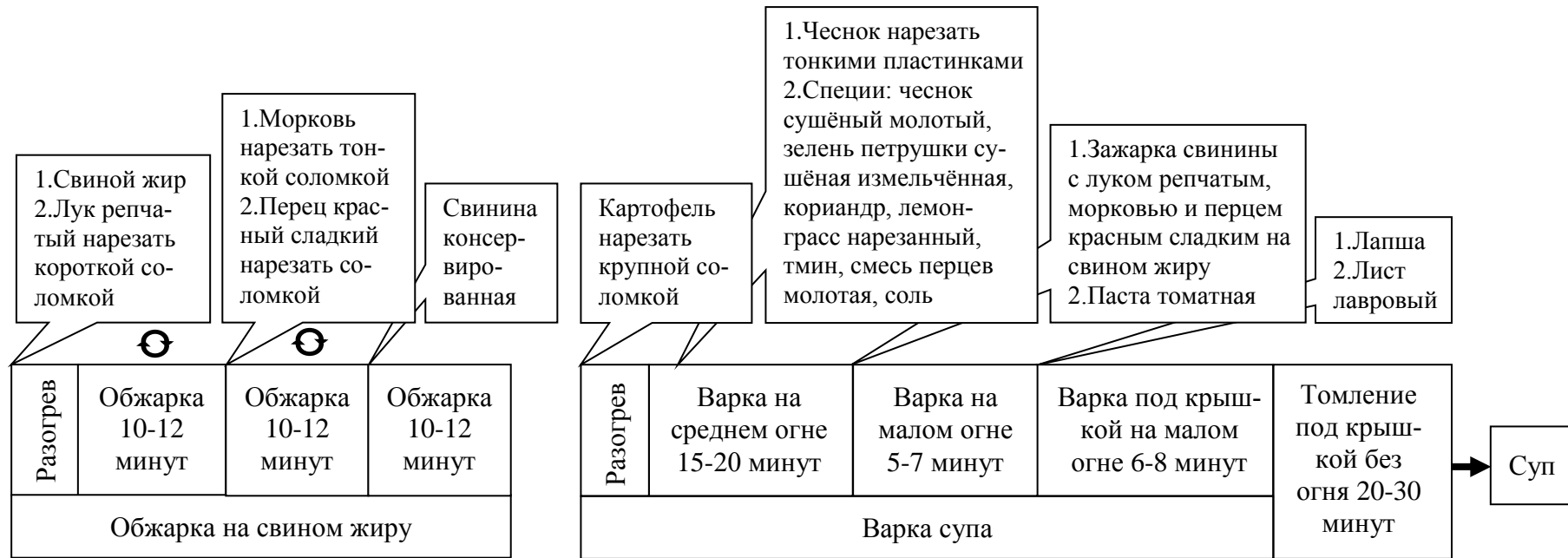


## Суп с консервированной свинойной "Лагман домашний" (khurs.ru - 2019)



⊕ - перемешать

- |  |   |
|--|---|
| 1.Свинина консервированная – 1 кг      | 10.Зелень петрушки сушёная измельчённая – 1 ст. ложка |
| 2.Лук репчатый – 300 г                 | 11.Кориандр – 0,75 ч ложки                            |
| 3.Морковь – 150-200 г                  | 12.Лемонграсс нарезанный – 1 ч. ложка                 |
| 4.Перец красный сладкий – 250-300 г    | 13.Тмин – 1 ч. ложка                                  |
| 5.Картофель – 1-1,1 кг                 | 14.Смесь перцев молотая – 0,4-0,5 ч. ложки            |
| 6.Чеснок – 0,3-0,4 головки             | 15.Соль – 1,5 ст. ложки                               |
| 7.Лапша – 160-180 г                    | 16.Вода – 2,5-3 л                                     |
| 8.Паста томатная – 70-80 г             |   |
| 9.Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка |   |



## Суп с консервированной свинойной "Лагман домашний"



1. Берём домашнюю консервированную свинину



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Режем картофель крупной соломкой



5. Берём морковь



6. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



7. Берём лук репчатый



8. Чистим и режем лук репчатый короткой соломкой



9. Берём перец красный сладкий



10. Режем перец красный сладкий соломкой



11. Чистим дольки чеснока

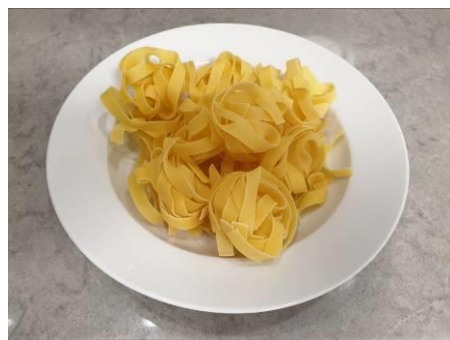


12. Режем чеснок тонкими пластинками

## Суп с консервированной свинойной "Лагман домашний"



13. Отмеряем пропорции специй



14. Отмеряем лапшу



15. Ломаем лапшу коротко



16. Берём пасту томатную



17. Ставим сковороду со свиным жиром на огонь



18. Кладём лук репчатый в сковороду, жарим в кипящем жиру



19. Периодически переворачиваем лук



20. Кладём морковь в сковороду



21. Кладём перец красный сладкий в сковороду



22. Обжариваем на большом огне, периодически переворачиваем



23. Кладём свиную консервированную в сковороду



24. Обжариваем мясо с овощами на большом огне

## Суп с консервированной свинойной "Лагман домашний"



25. Кладём обжаренные овощи со свинойной на тарелку



26. Ставим кастрюлю с водой на огонь



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. Варим на среднем огне, удаляем накипь



29. Кладём специи в кастрюлю



30. Кладём чеснок в кастрюлю



31. Кладём за жарку мяса с овощами в кастрюлю



32. Удаляем накипь, варим на малом огне



33. Кладём пасту томатную в кастрюлю



34. Кладём лапшу и лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



36. Подаём суп на стол