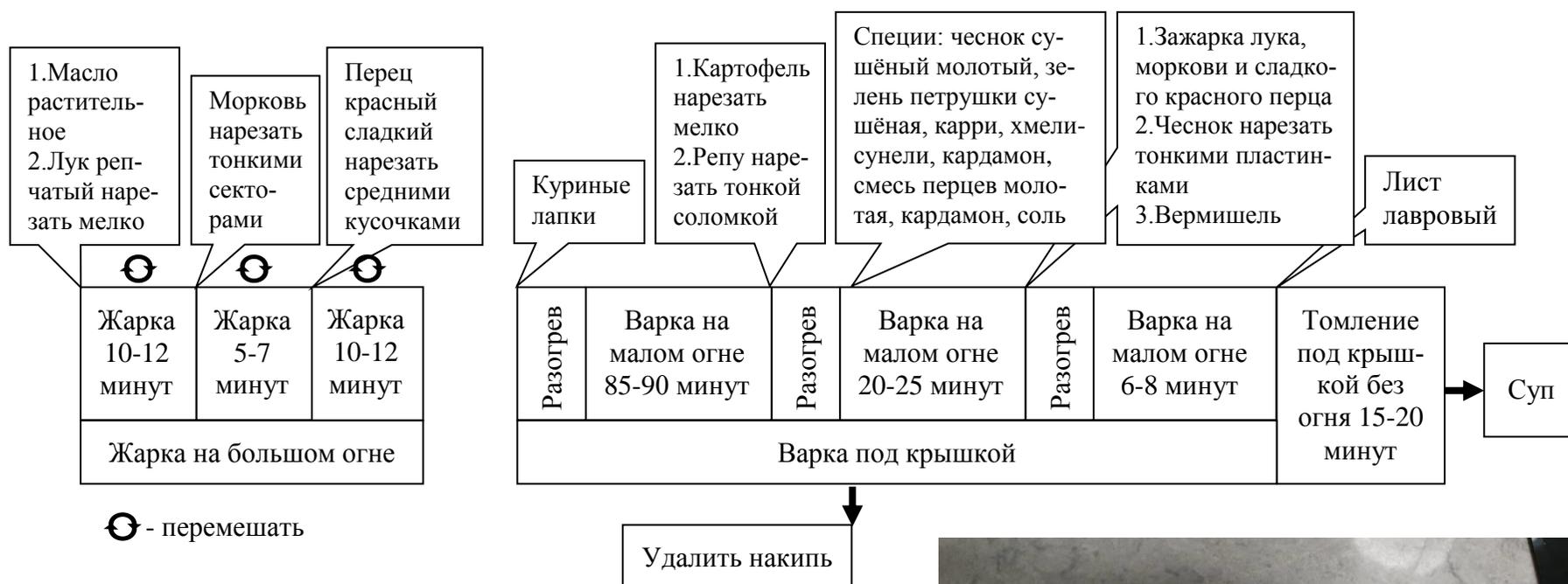


Суп с куриными лапками "Деревенское лакомство" (khurs.ru - 2019)



1. Куриные лапки – 1 кг
2. Лук репчатый – 1-2 шт.
3. Морковь – 1-2 шт.
4. Перец красный сладкий – 1 шт.
5. Репа – 100 г
6. Картофель – 1-1,2 кг
7. Чеснок – 0,35-0,5 головки
8. Вермишель – 150-200 г
9. Масло растительное – 25-35 г

10. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
11. Зелень петрушки сушёная – 1 ст. ложка
12. Карри – 0,3-0,5 ч. ложки
13. Хмели-сунели – 0,3-0,5 ч. ложки
14. Кардамон – 0,2-0,3 ч. ложки
15. Смесь перцев молотая – 0,2-0,3 ч. ложки
16. Соль – 1,5 ст. ложки
17. Вода – 2,5-3 л



Суп с куриными лапками "Деревенское лакомство"



1. Берём куриные лапки



2. Чистим картофель



3. Режем картофель средними кусочками



4. Берём перец красный сладкий



5. Режем перец красный сладкий брусочками



6. Берём репу



7. Режем репу соломкой



8. Чистим морковь



9. Режем морковь соломкой



10. Берём лук репчатый



11. Чистим и режем лук репчатый короткой соломкой



12. Чистим чеснок

Суп с куриными лапками "Деревенское лакомство"



13. Режем чеснок тонкими пластинками



14. Берём макаронные изделия



15. Отмеряем макаронные изделия



16. Отмеряем пропорции специй



17. Берём масло растительное



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём куриные лапки



19. Кладём соль в кастрюлю, варим на среднем и малом огне



20. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь, кладём лук



21. Жарим на среднем огне до золотистого оттенка



22. Кладём морковь в сковороду



23. Перемешиваем, жарим на среднем огне



24. Кладём перец красный сладкий

Суп с куриными лапками "Деревенское лакомство"



25. Перемешиваем, жарим на среднем огне



26. Подсушиваем лук, морковь и перец



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. Кладём репу в кастрюлю



29. Доводим до кипения, снимаем пенку, варим на среднем огне



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Кладём обжаренные овощи в кастрюлю



32. Кладём чеснок в кастрюлю



33. Кладём макаронные изделия в кастрюлю, варим на малом огне



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



36. Подаём суп на стол