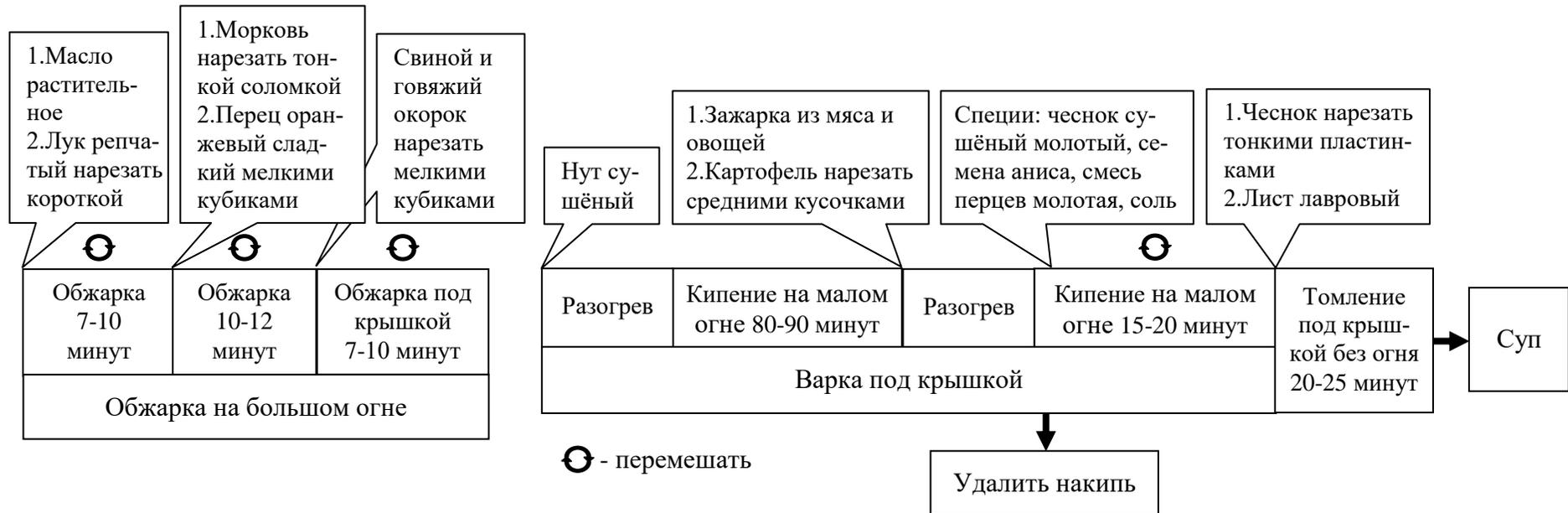


## Суп из окорока с нутом и картофелем "Зимний" (khurs.ru - 2020)



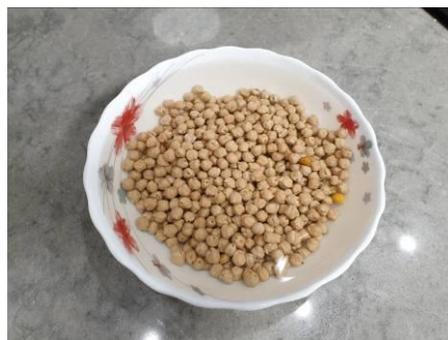
1. Свиной окорок – 0,9 кг
2. Говяжий окорок – 0,9 кг
3. Картофель – 1 кг
4. Перец оранжевый сладкий – 1 шт.
5. Нут сушёный – 350 г
6. Лук репчатый – 250-300 г
7. Чеснок – 4-6 зубчиков
8. Морковь – 75-100 г
9. Чеснок сушёный молотый – 0,75-1 ст. ложки
10. Семена аниса – 0,5-0,75 ч. ложки
11. Смесь перцев молотая – 0,35-0,5 ч. ложки
12. Масло растительное – 25-35 г
13. Лист лавровый
14. Соль – 1-1,5 ст. ложки
15. Вода – 2,5-3 л



## Суп из окорока с нут и картофелем "Зимний"



1. Берём нут сушёный



2. Замачиваем нут в воде



3. Берём свиной окорок, нарезаем мелкими кубиками



4. Берём говяжий окорок, нарезаем мелкими кубиками



5. Чистим картофель



6. Режем картофель средними кусочками



7. Берём лук репчатый



8. Режем лук репчатый короткой соломкой



9. Берём морковь



10. Режем морковь тонкой соломкой



11. Берём перец оранжевый сладкий



12. Режем перец оранжевый сладкий мелкими кубиками

## Суп из окорока с нутом и картофелем "Зимний"



13. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



14. Составляем пропорции специй



15. Берём масло растительное



16. Ставим сковороду с маслом на огонь, кладём лук в сковороду



17. Обжариваем лук на среднем огне до золотистого оттенка



18. Кладём морковь в сковороду



19. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на среднем огне



20. Кладём окорок свиной в сковороду



21. Кладём окорок говяжий в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды,



23. Обжариваем на среднем огне, постоянно перемешивая



24. Накрываем крышкой, отключаем огонь

## Суп из окорока с нутом и картофелем "Зимний"



25. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём нут в кастрюлю



26. Варим на среднем огне, удаляем накипь



27. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



28. Кладём зажарку в кастрюлю



29. Кладём картофель в кастрюлю



30. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю



31. Перемешиваем содержимое кастрюли



32. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



33. Кладём чеснок в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



36. Подаём суп на стол