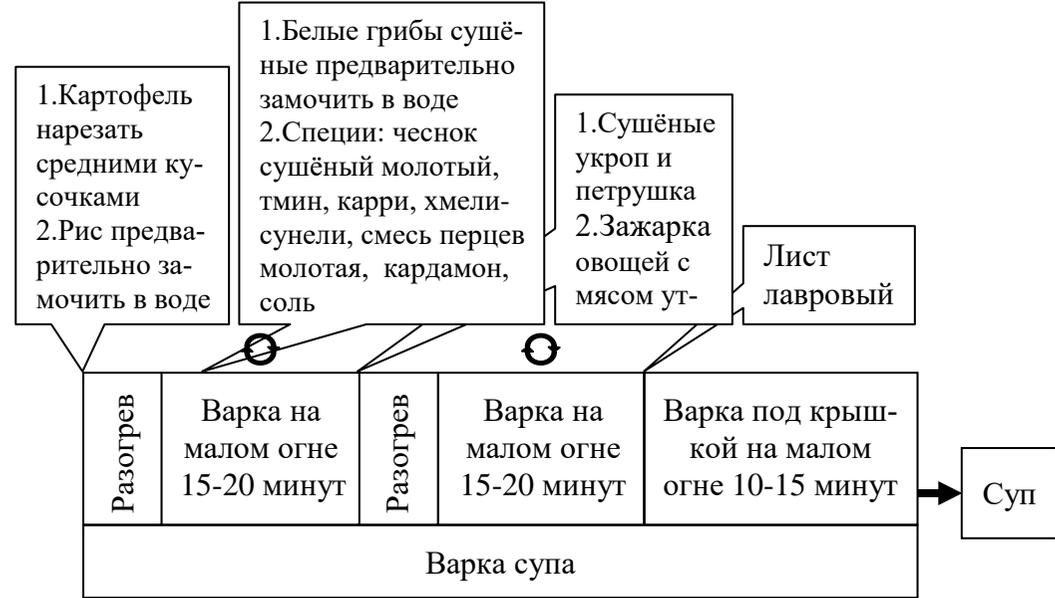


## Суп с консервированным мясом домашней утки "Густой" (khurs.ru - 2020)



☉ - перемешать



Удалить накипь

1. Мясо домашней утки консервированное – 0,8-1 кг
2. Картофель – 0,8-1 кг
3. Рис "Басмати Экстра" – 200 г
4. Морковь – 100-150 г
5. Лук репчатый – 250-300 г
6. Грибы белые сушёные – 12-15 г
7. Паста томатная – 3 ст. ложки
8. Масло растительное – 150-180 г
9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
10. Тмин – 1 ст. ложки
11. Карри – 0,5 ч. ложки
12. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки
13. Кардамон – 0,3 ч. ложки
14. Смесь перцев молотая – 0,3 ч. ложки
15. Соль – 1-1,5 ст. ложки
16. Лист лавровый
17. Вода – 2,5-3 л



## Суп с консервированным мясом домашней утки "Густой"



1. Берём мясо домашней утки консервированное



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелкими кусочками



4. Берём лук репчатый



5. Режем лук репчатый мелко



6. Берём морковь



7. Режем морковь короткой соломкой



8. Берём рис "Басмати Экстра"



9. Замачиваем рис в воде



10. Берём белые сушёные грибы



11. Измельчаем белые сушёные грибы



12. Замачиваем белые сушёные грибы в воде

## Суп с консервированным мясом домашней утки "Густой"



13. Отмеряем пасту томатную



14. Берём масло растительное



15. Отмеряем пропорции специй



16. Отмеряем сушёные укроп и петрушку



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём лук репчатый в сковороду с кипящим маслом



19. Обжариваем лук на большом огне до золотистого оттенка



20. Кладём морковь на сковороду



21. Перемешиваем лук и морковь и жарим на среднем огне



22. Кладём мясо домашней утки консервированное на сковороду



23. Перемешиваем содержимое сковороды



24. Кладём пасту томатную в сковороду

## Суп с консервированным мясом домашней утки "Густой"



25. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на среднем огне



26. Кастрюлю с водой ставим на огонь



27. Кладём картофель в кастрюлю



28. Кладём рис в кастрюлю, варим на малом огне, снимаем накипь



29. Кладём грибы белые сушёные в кастрюлю



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Перемешиваем специи, варим на малом огне



32. Кладём сушёные укроп и петрушку, варим на малом огне



33. Кладём за жарку овощей с мясом утки в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



36. Подаём суп на стол