

## Суп с консервированной скумбрией "Лёгкий супчик" (khurs.ru - 2020)



1. Скумбрия консервированная – 2 банки
2. Картофель – 700-800 г
3. Помидоры красные – 400 г
4. Смесь 8 овощей быстрой заморозки – 400 г
5. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,6 ст. ложки
6. Укроп сушёный измельчённый – 1 ст. ложка
7. Перец чёрный молотый – 0,25-0,3 ч. ложки
8. Тоскана – 0,5-0,6 ч. ложки
9. Соль – 1 ст. ложка
10. Лист лавровый
11. Вода – 2,5-3 л



## Суп с консервированной скумбрией "Лёгкий супчик"



1. Берём сардину консервированную



2. Делим филе сардины на мелкие части



3. Берём смесь 8 овощей быстрой заморозки



4. Размораживаем смесь 8 овощей



5. Чистим картофель



6. Режем картофель средними кубочками



7. Берём помидоры



8. Режем помидоры на тонкие дольки



9. Отмеряем пропорции специй



10. Ставим кастрюлю с водой на огонь



11. Кладём картофель в кастрюлю



12. Кладём смесь 8 овощей в кастрюлю

## Суп с консервированной скумбрией "Лёгкий супчик"



13. Кладём помидоры в кастрюлю



14. Кладём скумбрию в кастрюлю



15. Удаляем накипь



16. Кладём специи в кастрюлю



17. Перемешиваем содержимое кастрюли



18. Кладём лист лавровый в кастрюлю



19. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



20. Подаём на стол