

## Суп с куриными потрохами "Лагман куриный" (khurs.ru - 2020)



☉ - перемешать

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1. Сердца куриные – 1-1,1 кг         | 12. Орегано – 1 ст. ложка                      |
| 2. Желудки куриные – 1-1,1 кг        | 13. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,7 ст. ложки |
| 3. Картофель – 0,8 кг                | 14. Хмели-сунели – 0,5-0,7 ч. ложки            |
| 4. Лук репчатый – 300 г              | 15. Зира – 0,5-0,7 ст. ложки                   |
| 5. Морковь – 200-250 г               | 16. Карри – 0,5 ч. ложки                       |
| 6. Перец красный сладкий – 200-250 г | 17. Смесь перцев – 0,3-0,4 ч. ложки            |
| 7. Чеснок – 5-6 зубчиков             | 18. Соль – 1,5 ст. ложки                       |
| 8. Лапша – 250 г                     | 19. Лист лавровый                              |
| 9. Паста томатная – 130-140 г        | 20. Вода – 3-3,5 л                             |
| 10. Зелень кинзы – 35 г              |  |
| 11. Масло растительное – 80-100 г    |  |



## Суп с куриными потрохами "Лагман куриный"



1. Берём сердца куриные охлаждённые



2. Берём желудки куриные охлаждённые



3. Берём картофель



4. Чистим и режем картофель мелко



5. Чистим морковь



6. Режем морковь тонкой соломкой



7. Берём лук репчатый



8. Чистим и режем лук репчатый тонкой короткой соломкой



9. Берём перец красный сладкий



10. Режем перец красный сладкий тонкой короткой соломкой



11. Чистим чеснок



12. Режем чеснок тонкими пластинками

## Суп с куриными потрохами "Лагман куриный"



13. Берём лапшу



14. Ломаем лапшу коротко



15. Составляем пропорции специй



16. Берём масло растительное



17. Берём пасту томатную



18. Отмеряем пасту томатную



19. Берём зелень кинзы



20. Режем зелень кинзы мелко



21. Ставим сковороду с маслом на огонь



22. Кладём желудки куриные в сковороду



23. Обжариваем желудки куриные на большом огне



24. Обжаренные желудки куриные выкладываем на тарелку

## Суп с куриными потрохами "Лагман куриный"



25. Ставим сковороду с маслом на огонь



26. Кладём сердца куриные в сковороду



27. Обжариваем сердца куриные на большом огне



28. Обжаренные сердца куриные выкладываем на тарелку



29. Ставим сковороду с маслом на огонь



30. Кладём лук репчатый в сковороду, жарим на большом огне



31. Обжариваем лук репчатый до золотистого оттенка



32. Кладём морковь в сковороду



33. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



34. Кладём перец красный сладкий в сковороду



35. Кладём чеснок в сковороду



36. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на среднем огне

## Суп с куриными потрохами "Лагман куриный"



37. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём сердца куриные



38. Кладём желудки куриные в кастрюлю



39. Варим на малом огне, удаляем накипь



40. Кладём картофель в кастрюлю, удаляем накипь



41. Кладём специи в кастрюлю



42. Кладём зелень кинзы в кастрюлю, варим на малом огне



43. Кладём обжаренные овощи в кастрюлю



44. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



45. Кладём лапшу в кастрюлю



46. Кладём лист лавровый в кастрюлю, варим на малом огне



47. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



48. Подаём на стол