

## Суп куриный с овощами и томатами "Деликатный" (khurs.ru - 2021)



1. Кура потрошёная – 1,8 кг
2. Картофель – 0,7 кг
3. Лук репчатый – 300 г
4. Морковь – 130-150 г
5. Перец красный сладкий – 250-300 г
6. Чеснок – 3-5 зубчиков
7. Рис длиннозерный "Басмати Экстра" – 150 г
8. Помидоры красные – 500 г
9. Зелень петрушки – 40 г
10. Тмин – 0,3-0,4 ч. ложки
11. Хмели-сунели – 0,3-0,4 ч. ложки
12. Перец чёрный молотый – 0,2-0,25 ч. ложки
13. Приправа армянская – 0,3 ч. ложки
14. Соль – 2 ст. ложки
15. Вода – 2,5-3 л



## Суп куриный с овощами и томатами "Деликатный"



1. Берём потрошёную тушку кури



2. Разделяем тушку кури на порционные куски



3. Чистим картофель



4. Режем картофель средними кусочками



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый средними квадратиками



7. Берём перец красный сладкий



8. Режем перец красный сладкий короткими брусочками



9. Берём помидоры красные



10. Режем помидоры тонкими дольками



11. Чистим морковь



12. Режем морковь тонкой длинной соломкой



## Суп куриный с овощами и томатами "Деликатный"



13. Отмеряем рис длиннозерный "Басмати Экстра"



14. Замачиваем в воде рис длиннозерный "Басмати Экстра"



15. Чистим чеснок и режем дольки тонкими пластинками



16. Берём зелень петрушки



17. Режем зелень петрушки мелко



18. Составляем пропорции специй



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь



20. Кладём курицу и соль в кастрюлю, варим на малом огне



21. Удаляем накипь, варим курицу на малом огне



22. Отварную курицу выкладываем в контейнер



23. Бульон оставляем на огне, кладём рис в кастрюлю



24. Кладём лук репчатый в кастрюлю

## Суп куриный с овощами и томатами "Деликатный"



25. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



26. Кладём морковь в кастрюлю



27. Кладём чеснок в кастрюлю



28. Кладём картофель в кастрюлю, варим на среднем огне



29. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Удаляем накипь, варим на малом огне



32. Кладём отварное мясо кури в тарелку с супом, подаём на стол