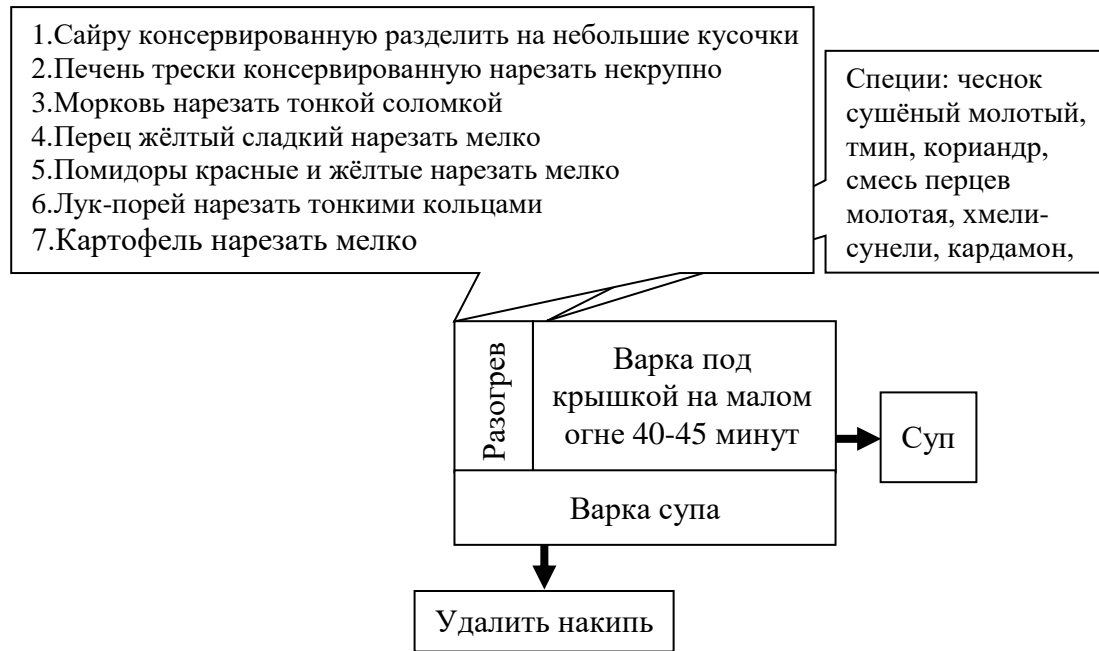


## Суп с консервированной сайрой и печенью трески "Северный" (khurs.ru - 2020)



1. Сайра консервированная – 2 банки
2. Печень трески консервированная – 2 банки
3. Картофель – 450-500 г
4. Помидоры красные и жёлтые – 350-400 г
5. Морковь – 80-100 г
6. Перец жёлтый сладкий – 75-100 г
7. Лук-порей – 100-120 г
8. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
9. Тмин
10. Кориандр – 1 ст. ложка
11. Смесь перцев молотая
12. Хмели-сунели
13. Кардамон – 0,3 ч. ложки
14. Соль – 1,5 ст. ложки
15. Вода – 2,5-3 л



## Суп с консервированной сайрой и печенью трески "Северный"



1. Берём сайру консервированную



2. Вскрываем банку с сайрой консервированной



3. Режем сайру на небольшие кусочки



4. Берём печень трески консервированную



5. Режем печень трески на небольшие кусочки



6. Берём лук-порей



7. Режем лук-порей тонкими кольцами



8. Берём картофель



9. Режем картофель мелко



10. Чистим морковь



11. Режем морковь тонкой соломкой



12. Берём помидоры

## Суп с консервированной сайрой и печенью трески "Северный"



13. Режем помидоры мелко



14. Режем перец жёлтый сладкий мелко



15. Отмеряем пропорции специй



16. Ставим кастрюлю на огонь, кладём морковь и помидоры



17. Кладём перец жёлтый сладкий в кастрюлю



18. Кладём картофель в кастрюлю



19. Кладём сайру и печень трески в кастрюлю



20. Кладём лук-порей в кастрюлю



21. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю



22. Перемешиваем содержимое кастрюли



23. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



24. Подаём на стол