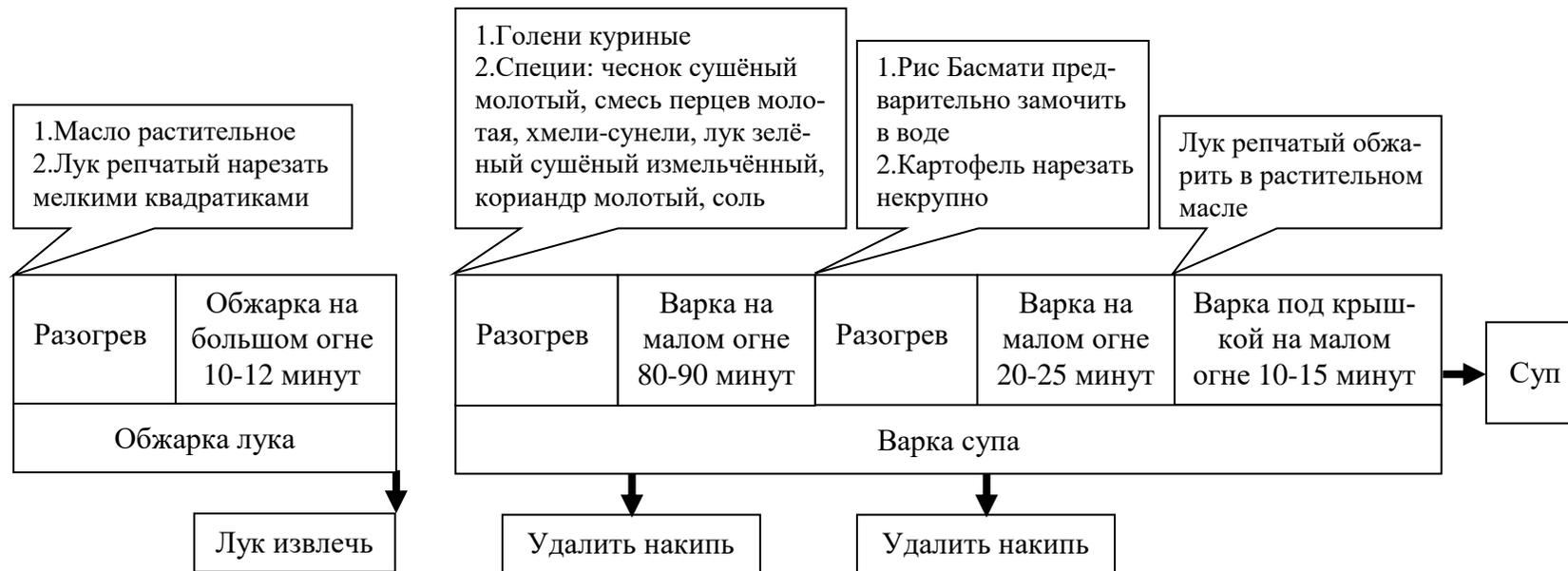


Куриный супчик с рисом и картофелем "Неженка" (khurs.ru - 2022)



1. Голени куриные – 0,9 кг
2. Картофель – 0,6 кг
3. Лук репчатый – 200-250 г
4. Рис "Басмати экстра" – 200 г
5. Лук зелёный сушёный измельчённый – 1-1,5 ст. ложки
6. Кориандр молотый – 0,5-0,6 ч. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,35-0,5 ст. ложки
8. Смесь перцев молотая – 0,25-0,3 ч. ложки
9. Масло растительное – 20-30 г
10. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки
11. Вода – 2-2,5 л



Куриный супчик с рисом и картофелем "Неженка"



1. Берём голени куриные



2. Замачиваем рис в воде



3. Даём рису впитать воду и набухнуть



4. Чистим картофель



5. Режем картофель некрупно



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



8. Составляем пропорции специй



9. Берём масло растительное



10. Ставим кастрюлю с водой на огонь



11. Кладём голени куриные в кастрюлю



12. Доводим до кипения, удаляем накипь

Куриный супчик с рисом и картофелем "Неженка"



13. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



14. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



15. Кладём лук репчатый на сковороду



16. Перемешиваем, жарим на большом огне



17. Доводим лук до охристого оттенка



18. Кладём рис Басмати в кастрюлю



19. Кладём картофель в кастрюлю



20. Удаляем накипь. Варим на малом огне



21. Кладём обжаренный лук репчатый в кастрюлю



22. Варим на малом огне



23. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



24. Подаём на стол