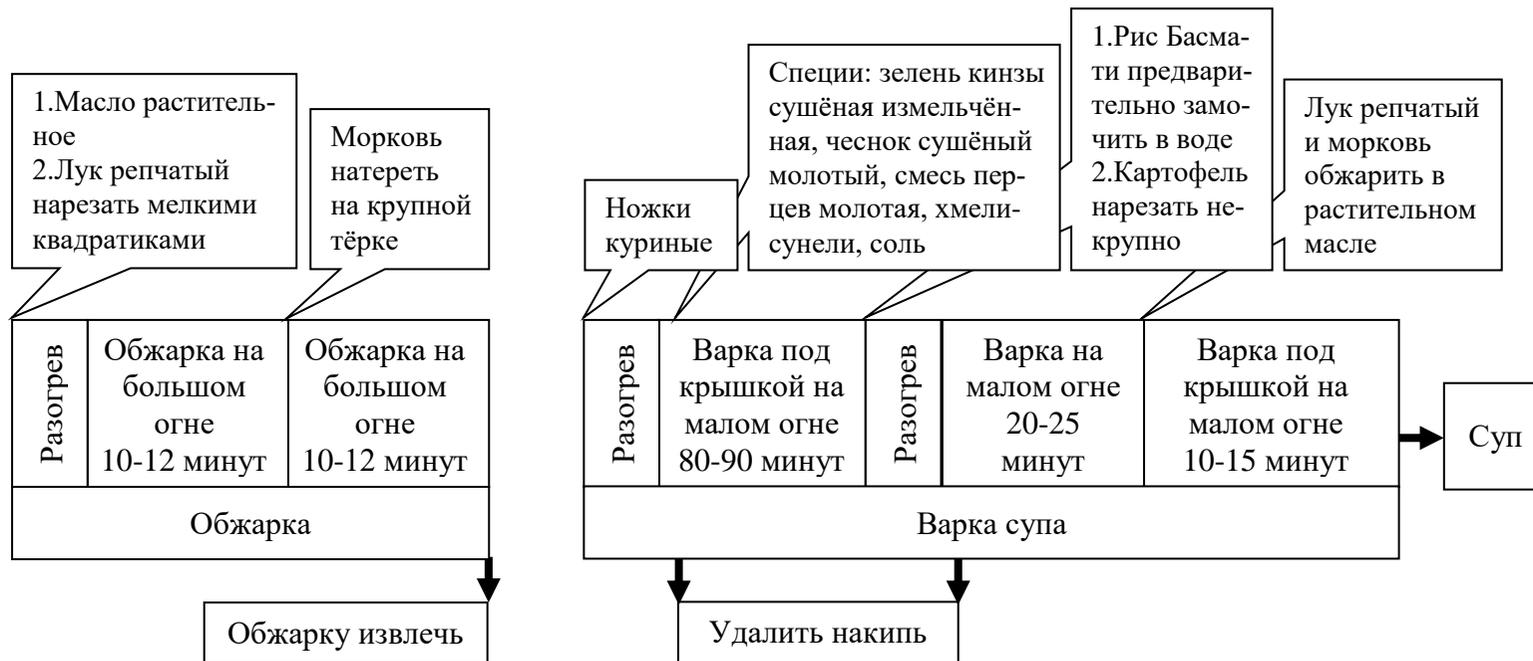


Суп с куриными лапками и рисом "Лапушки" (khurs.ru - 2022)



1. Лапки куриные – 1,3 кг
2. Картофель – 0,5 кг
3. Лук репчатый – 300-350 г
4. Рис "Басмати экстра" – 200 г
5. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
6. Чеснок сушёный молотый – 0,35-0,5 ст. ложки
7. Смесь перцев молотая – 0,25-0,3 ч. ложки
8. Хмели-сунели – 0,25-0,3 ч. ложки
9. Масло растительное – 25-35 г
10. Соль – 1-1,25 ст. ложки
11. Вода – 2-2,5 л



Суп с куриными лапками и рисом "Лапушки"



1. Берём куриные лапки, удаляем шкуру и когти



2. Чистим картофель



3. Режем картофель некрупно



4. Замачиваем рис в воде, даём рису впитать воду и набухнуть



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



7. Чистим морковь



8. Натираем морковь на крупной тёрке



9. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



10. Составляем пропорции специй



11. Берём масло растительное



12. Ставим сковороду с маслом на огонь, кладём лук репчатый

Суп с куриными лапками и рисом "Лапушки"



13. Перемешиваем, жарим на большом огне до золотистого цвета



14. Кладём морковь в сковороду, перемешиваем



15. Жарим на большом огне



16. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём лапки куриные



17. Доводим до кипения, удаляем накипь, варим на малом огне



18. Кладём специи в кастрюлю



19. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



20. Кладём рис в кастрюлю



21. Кладём картофель в кастрюлю, варим на малом огне



22. Кладём обжаренные лук и морковь в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



24. Подаём на стол