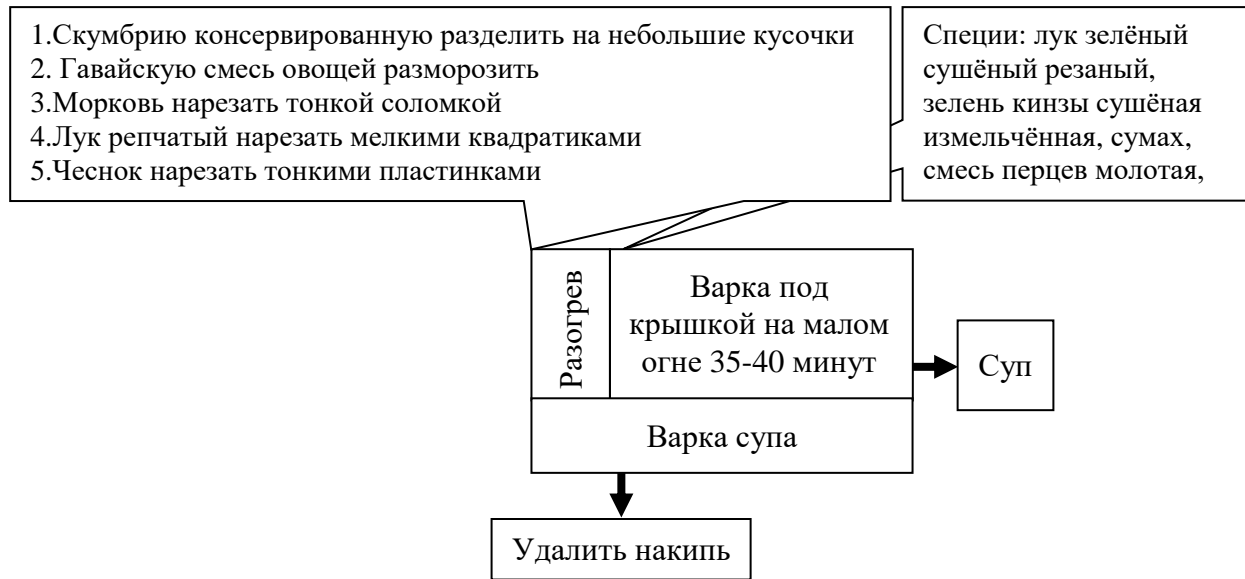


Суп с консервированной скумбрией "Гавайский" (khurs.ru - 2022)



1. Скумбрия консервированная – 3 банки
2. Гавайская смесь овощей быстрой заморозки – 400 г
3. Морковь – 50 г
4. Лук репчатый – 200 г
5. Чеснок – 4-5 зубчиков
6. Лук зелёный сушёный резаный – 1-1,5 ст. ложки
7. Зелень кинзы сушёная измельчённая - 1 ст. ложка
8. Сумах – 0,5-1 ст. ложка
9. Смесь перцев молотая – 0,3 ч. ложки
10. Соль – 1-1,5 ст. ложки
11. Вода – 2,5-3 л



Суп с консервированной скумбрией "Гавайский"



1. Берём гавайскую смесь овощей



2. Размораживаем гавайскую смесь овощей



3. Берём скумбрию консервированную



4. Вскрываем консервы



5. Измельчаем скумбрию консервированную



6. Чистим лук



7. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



8. Чистим морковь



9. Режем морковь тонкой соломкой



10. Чистим чеснок



11. Режем чеснок тонкими пластинками



12. Отмеряем пропорции специй

Суп с консервированной скумбрией "Гавайский"



13. Ставим кастрюлю с водой на огонь



14. Кладём чеснок в кастрюлю



15. Кладём лук репчатый в кастрюлю



16. Кладём морковь в кастрюлю



17. Кладём скумбрию в кастрюлю



18. Кладём гавайскую смесь овощей в кастрюлю



19. Кладём специи в кастрюлю



20. Перемешиваем содержимое кастрюли



21. Удаляем накипь, варим на малом огне



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Суп готов



24. Подаём на стол