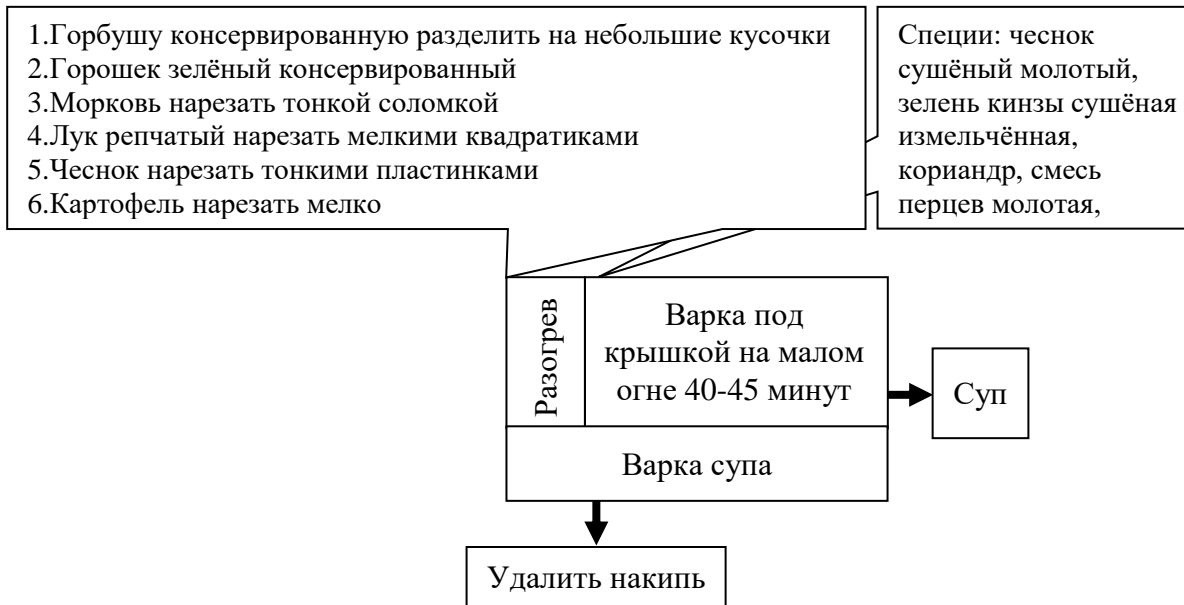


Суп с консервированной горбушей "Быстрый 3" (khurs.ru - 2022)



1. Горбуша консервированная – 3 банки
2. Горошек зелёный консервированный – 1 банка
3. Картофель – 400-450 г
4. Морковь – 70-80 г
5. Чеснок – 6-8 зубчиков
6. Лук репчатый – 350-400 г
7. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
8. Зелень кинзы сушёная измельчённая - 1-1,5 ст. ложки
9. Кориандр – 0,5 ч. ложки
10. Смесь перцев молотая – 0,3 ч. ложки
11. Хмели-сунели – 0,7-0,8 ч. ложки
12. Соль – 1-1,5 ст. ложки
13. Вода – 2,5-3 л



Суп с консервированной горбушей "Быстрый 3"



1. Берём горошек зелёный консервированный



2. Промываем холодной водой горошек зелёный консервированный



3. Берём горбушу консервированную



4. Измельчаем горбушу консервированную



5. Чистим лук



6. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



7. Чистим морковь



8. Режем морковь тонкой соломкой



9. Чистим чеснок



10. Режем чеснок тонкими пластинками



11. Чистим картофель



12. Режем картофель мелко

Суп с консервированной горбушей "Быстрый 3"



13. Отмеряем пропорции специй



14. Ставлю кастрюлю с водой на огонь, кладём чеснок



15. Кладём лук репчатый в кастрюлю



16. Кладём морковь в кастрюлю



17. Кладём картофель в кастрюлю



18. Кладём горошек зелёный консервированный



19. Кладём горбушу консервированную в кастрюлю



20. Удаляем накипь



21. Кладём специи в кастрюлю



22. Перемешиваем содержимое кастрюли



23. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



24. Подаём на стол