

Томатный суп с куриными сердцами и желудками "Самое то" (khurs.ru - 2022)



1. Сердца куриные – 0,5 кг
2. Желудки куриные – 0,5 кг
3. Картофель – 0,7 кг
4. Лук репчатый – 150-200 г
5. Вермишель тонкая – 200 г
6. Паста томатная – 70 г
7. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
8. Кориандр молотый – 0,5 ст. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
10. Карри – 0,4 ст. ложки
11. Масло растительное – 25-35 г
12. Соль – 1-1,3 ст. ложки
13. Вода – 2-2,5 л



Томатный суп с куриными сердцами и желудками "Самое то"



1. Берём куриные сердца



2. Режем куриные сердца на части



3. Берём куриные желудки



4. Режем куриные желудки на части



5. Чистим картофель



6. Режем картофель мелко



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



9. Берём тонкую вермишель



10. Берём пасту томатную



11. Отмеряем пасту томатную



12. Отмеряем соль для варки куриных сердец и желудков

Томатный суп с куриными сердцами и желудками "Самое то"



13. Составляем пропорции специй



14. Берём масло растительное



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь



16. Кладём куриные сердца и желудки в кастрюлю



17. Кладём соль в кастрюлю, доводим до кипения



18. Удаляем накипь



19. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



20. Пробуем бульон на соль



21. Кладём картофель в кастрюлю



22. Кладём специи в кастрюлю



23. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



24. Кладём лук репчатый в сковороду

Томатный суп с куриными сердцами и желудками "Самое то"



25. Жарим лук на большом огне, периодически перемешиваем



26. Жарим лук репчатый до охристого оттенка цвета



27. Кладём пасту томатную в сковороду



28. Перемешиваем содержимое сковороды и обжариваем



29. Варим на малом огне



30. Кладём вермишель в кастрюлю



31. Перемешиваем содержимое кастрюли



32. Кладём обжарку из сковороды в кастрюлю



33. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



36. Подаём на стол