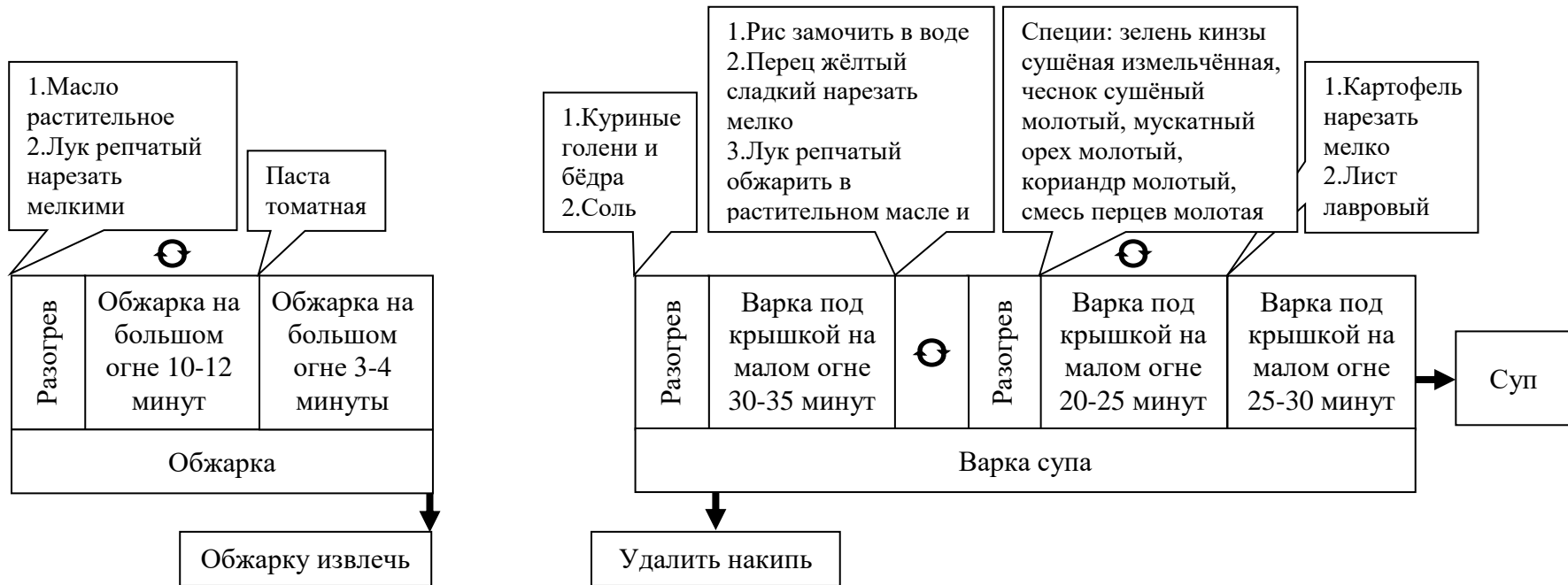


Томатный куриный суп с рисом "Зимний вечер" (khurs.ru - 2022)



☉ - перемешать

1. Куриные голени и бедра – 1,8 кг
2. Картофель – 0,6 кг
3. Лук репчатый – 250 г
4. Перец жёлтый сладкий – 150 г
5. Рис Экстра Басмати – 150 г
6. Паста томатная – 70 г
7. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
8. Чеснок сушёный молотый – 0,4-0,5 ст. ложки
9. Кориандр молотый – 0,3-0,4 ст. ложки
10. Мускатный орех молотый – 0,3-0,5 ч. ложки
11. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложки
12. Масло растительное – 25-35 г
13. Соль – 1-1,5 ст. ложки
14. Вода – 2-2,5 л



Томатный куриный суп с рисом "Зимний вечер"



1. Берём куриные голени и бёдра



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелко



4. Отмеряем рис Экстра Басмати



5. Замачиваем рис Экстра Басмати в воде



6. Ожидаем набухание риса



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



9. Берём перец жёлтый сладкий



10. Режем перец жёлтый сладкий мелко



11. Берём пасту томатную



12. Отмеряем пасту томатную

Томатный куриный суп с рисом "Зимний вечер"



13. Берём масло растительное



14. Отмеряем соль для варки куриных голеней и бёдер



15. Составляем пропорции специй



16. Ставим кастрюлю с водой на огонь



17. Кладём куриные голени и бёдра в кастрюлю



18. Доводим до кипения, удаляем накипь, кладём соль в кастрюлю



19. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



20. Ставим сковороду на огонь



21. Наливаем масло растительное в сковороду



22. Кладём лук репчатый в сковороду, жарим на большом огне



23. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



24. Кладём пасту томатную в сковороду

Томатный куриный суп с рисом "Зимний вечер"



25. Перемешиваем содержимое сковороды



26. Снимаем крышку с кастрюли, пробуем на соль



27. Кладём рис в кастрюлю



28. Кладём перец жёлтый сладкий в кастрюлю



29. Кладём обжарку из сковороды в кастрюлю



30. Перемешиваем содержимое кастрюли



31. Кладём специи в кастрюлю



32. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



33. Кладём картофель в кастрюлю, перемешиваем



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



36. Подаём на стол