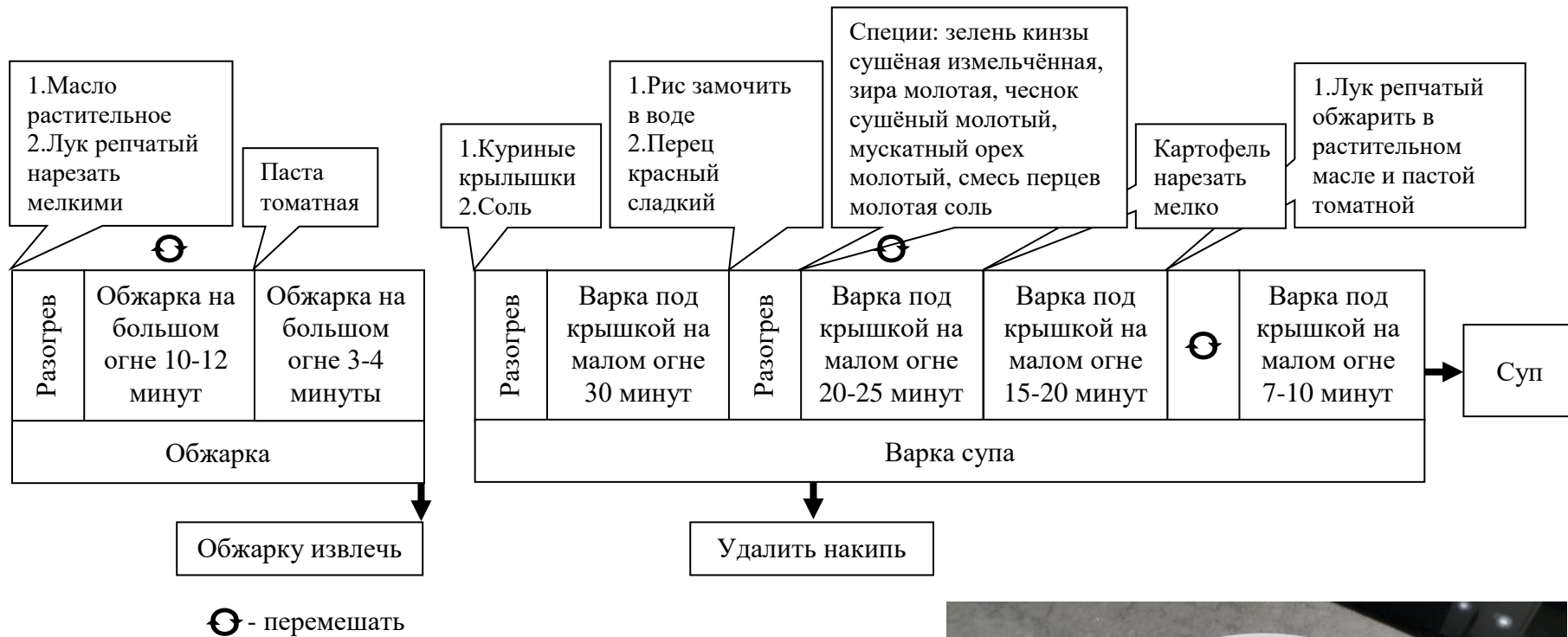


Томатный суп с куриными крылышками и рисом "Снежная зима" (khurs.ru - 2022)



1. Куриные крылышки – 1,1-1,2 кг
2. Картофель – 0,6 кг
3. Лук репчатый – 150-200 г
4. Перец красный сладкий – 150-200 г
5. Рис Экстра Басмати – 150 г
6. Паста томатная – 70 г
7. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
8. Чеснок сушёный молотый – 0,3-0,4 ст. ложки
9. Зира молотая – 0,3-0,4 ст. ложки
10. Мускатный орех молотый – 0,3-0,4 ст. 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 суп с куриными крылышками и рисом "Снежная зима"



1. Берём куриные крылышки



2. Чистим картофель



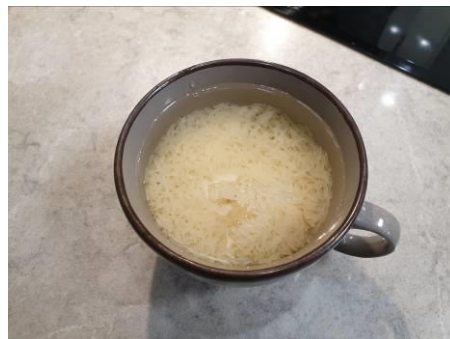
3. Режем картофель мелко



4. Берём длинозёрный рис Экстра Басмати



5. Отмеряем рис Экстра Басмати



6. Замачиваем рис Экстра Басмати в воде



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



9. Берём перец красный сладкий



10. Режем перец красный сладкий мелко



11. Берём пасту томатную



12. Отмеряем пасту томатную

Томатный суп с куриными крылышками и рисом "Снежная зима"



13. Отмеряем соль для варки куриных крылышек



14. Составляем пропорции специй



15. Берём масло растительное



16. Ставим кастрюлю с водой на огонь



17. Кладём куриные крылышки и соль в кастрюлю



18. Доводим до кипения, удаляем накипь



19. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



20. Пробуем бульон на соль



21. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



22. Кладём специи в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



24. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь

Томатный суп с куриными крылышками и рисом "Снежная зима"



25. Кладём лук репчатый в сковороду



26. Жарим лук на большом огне, периодически перемешиваем



27. Жарим лук репчатый до охристого оттенка цвета



28. Кладём пасту томатную в сковороду



29. Перемешиваем содержимое сковороды и обжариваем



30. Кладём картофель в кастрюлю, перемешиваем



31. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



32. Кладём обжарку из сковороды в кастрюлю



33. Перемешиваем содержимое кастрюли



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



36. Подаём на стол