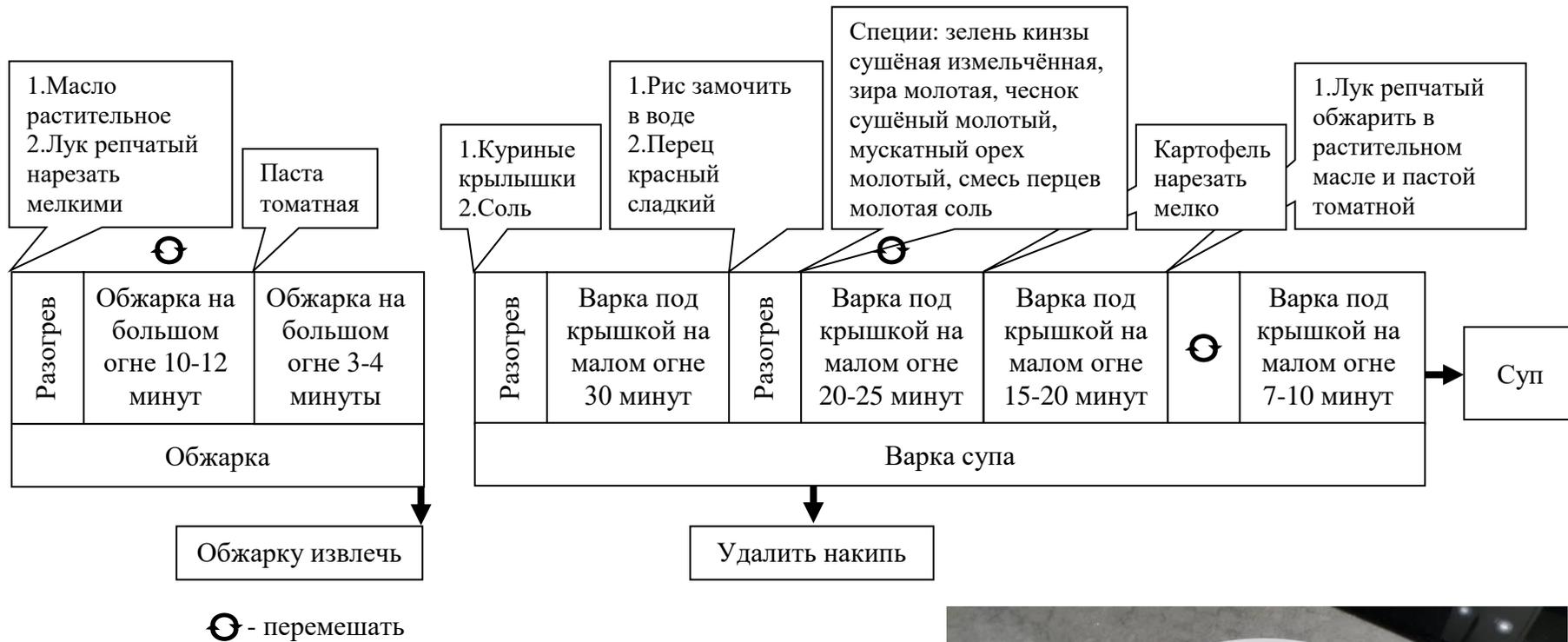


## Томатный суп с куриными крылышками и рисом "Снежная зима" (khurs.ru - 2022)



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



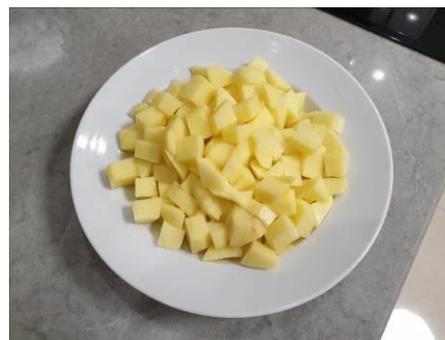
## Томатный суп с куриными крылышками и рисом "Снежная зима"



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