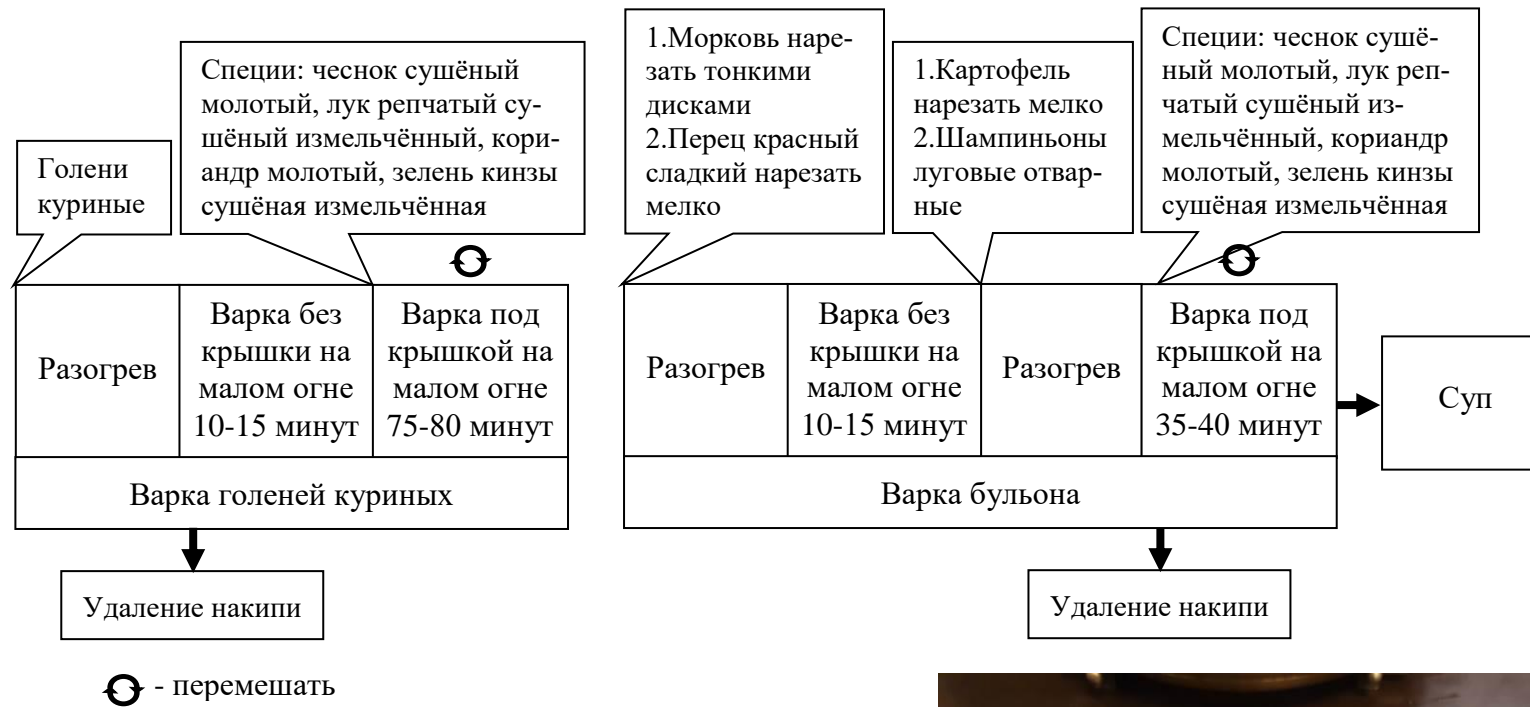


Суп с куриными голеньями и шампиньонами луговыми "Полянка у Сетуни" (khurs.ru - 2023)



1. Голени куриные – 1,8-2 кг
2. Картофель – 0,8-1 кг
3. Перец красный сладкий – 100-150 г
4. Морковь – 50-60 г
5. Шампиньоны луговые отварные – 250-300 г
6. Чеснок сушёный молотый – 0,4+0,4 ч. ложки
7. Лук репчатый сушёный измельчённый – 0,4+0,4 ч. ложки
8. Кориандр молотый – 0,2+0,2 ч. ложки
9. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1+1 ст. ложки
10. Соль – 0,8+0,8 ст. ложки
11. Вода – 2,0-2,5 л (на варку голеней) + 2,0-2,5 л (на варку бульона)



Суп с куриными голеньями и шампиньонами луговыми "Полянка у Сетуни"



1. Берём куриные голени



2. Чистим и режем картофель мелко



3. Берём перец красный сладкий



4. Режем перец красный сладкий мелко



5. Чистим и режем морковь тонкими дисками



6. Берём шампиньоны луговые отварные



7. Составляем пропорции специй



8. Ставим кастрюлю с водой на огонь



9. Кладём голени куриные в кастрюлю



10. Доводим до кипения, удаляем накипь, варим на малом огне



11. Кладём специи в кастрюлю



12. Кладём зелень кинзы сушёную измельчённую в кастрюлю

Суп с куриными голеньями и шампиньонами луговыми "Полянка у Сетуни"



13. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне до готовности



14. Ставим вторую кастрюлю с водой на огонь



15. Кладём морковь в кастрюлю



16. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



17. Варим на малом огне



18. Кладём картофель в кастрюлю



19. Кладём шампиньоны луговые отварные в кастрюлю



20. Удаляем накипь, варим на малом огне



21. Кладём специи и зелень кинзы сушёную измельчённую в кастрюлю



22. Перемешиваем содержимое кастрюли



23. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



24. Наливаем суп и кладём голень куриную в тарелку