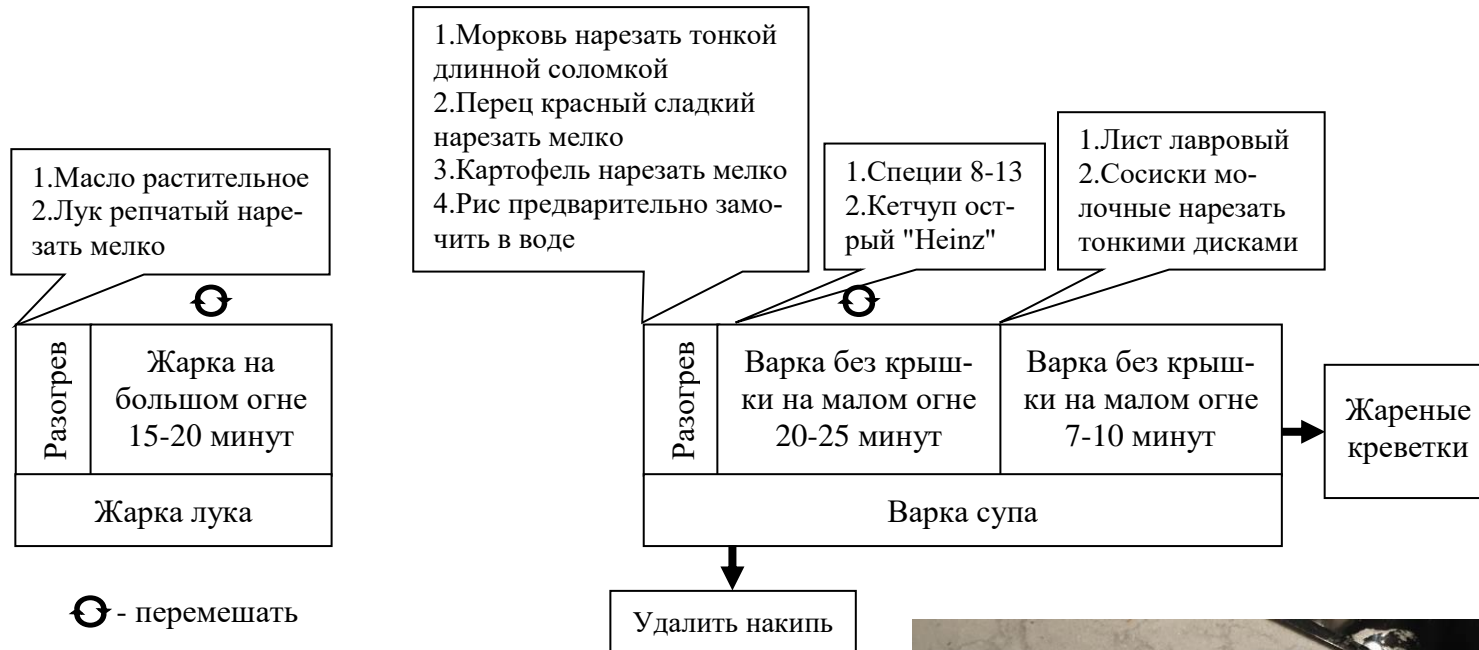


Суп с сосисками "Студенческий" (khurs.ru - 2023)



1. Рис "Басмати Экстра" – 250 г
2. Сосиски молочные – 800-900 г
3. Лук репчатый – 350 г
4. Картофель – 750-800 г
5. Морковь – 80 г
6. Перец красный сладкий – 80 г
7. Кетчуп острый "Heinz" – 60 г
8. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
9. Чеснок сушёный молотый – 0,4-0,5 ч. ложки
10. Уцхо – 0,3 ч. ложки
11. Кардамон – 0,2 ложки
12. Лист лавровый – 5-7 шт.
13. Соль – 1,2 ст. ложки
14. Масло растительное – 20-30 г
14. Вода – 2,5-3,0 л



Суп с сосисками "Студенческий"



1. Нарезаем сосиски молочные тонкими дисками



2. Берём рис "Басмати Экстра"



3. Замачиваем рис в воде



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый мелко



6. Чистим и режем морковь тонкой длинной соломкой



7. Берём перец красный сладкий



8. Режем перец красный сладкий мелко



9. Чистим картофель



10. Режем картофель мелко



11. Отмеряем кетчуп острый "Heinz"



12. Берём масло растительное "Олейна"

Суп с сосисками "Студенческий"



13. Отмеряем специи



14. Ставим сковороду с маслом на огонь, кладём лук в сковороду



15. Жарим лук на большом огне до золотисто-охристого оттенка



16. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём морковь в кастрюлю



17. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



18. Кладём картофель в кастрюлю



19. Кладём рис "Басмати Экстра" в кастрюлю



20. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю



21. Кладём кетчуп острый "Heinz" в кастрюлю, варим на малом огне



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Кладём сосиски в кастрюлю, варим суп на малом огне



24. Подаём на стол