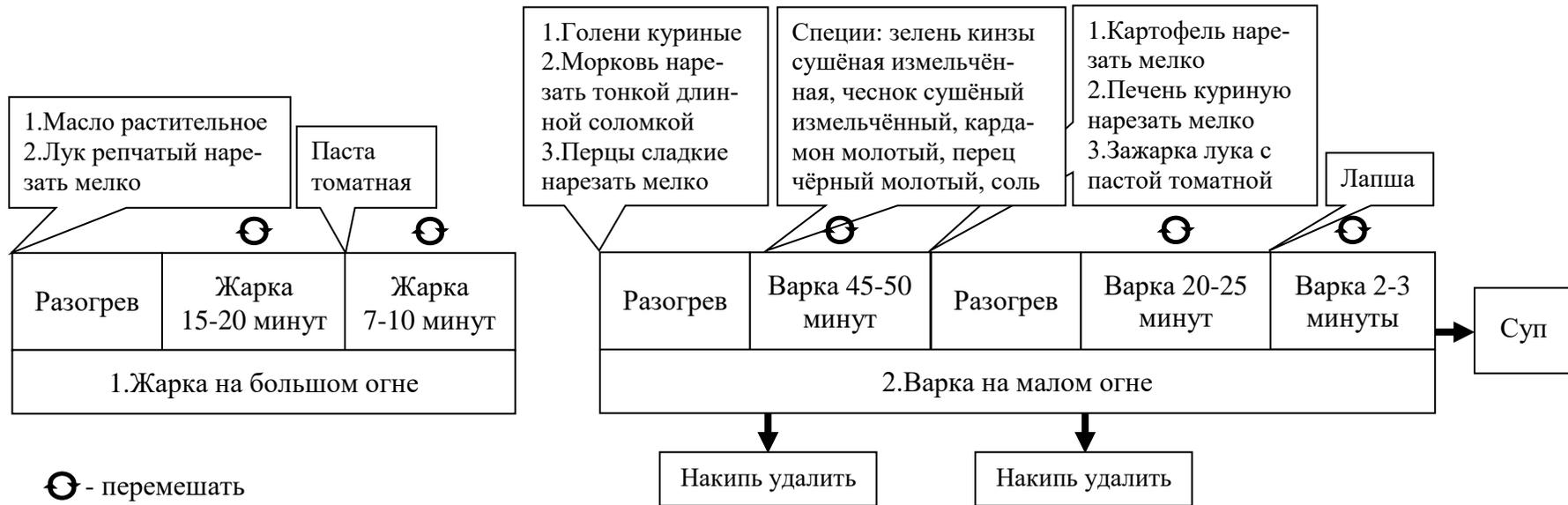


Густой куриный суп "Сытный" (khurs.ru - 2023)



1. Голени куриные – 1,5-1,8 кг
2. Печень куриная – 0,5-0,9 кг
3. Картофель – 0,8-1 кг
4. Морковь – 200-220 г
5. Перцы сладкие – 200-250 г
6. Лук репчатый – 200 г
7. Лапша – 250-300 г
8. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки

9. Кардамон – 0,7-0,8 ч. ложки
10. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5-0,7 ст. ложки
11. Перец чёрный молотый – 0,2-0,3 ч. ложки
12. Соль – 1,3-1,5 ст. ложки
13. Масло растительное – 15-20 г
14. Паста томатная – 50-70 г
15. Вода – 3,2-3,6 л



Густой куриный суп "Сытный"



1. Берём голени куриные



2. Берём печень куриную, режем мелко



3. Чистим картофель



4. Режем картофель мелко



5. Чистим морковь



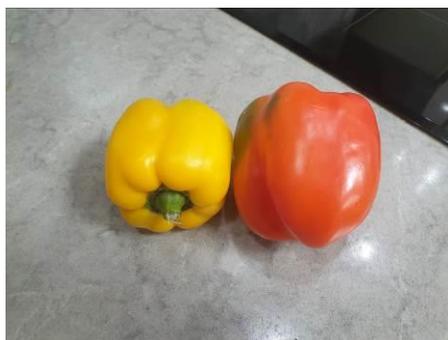
6. Режем морковь длинной тонкой соломкой



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый



9. Берём перцы сладкие



10. Режем перцы сладкие мелко



11. Берём лапшу



12. Берём пасту томатную

Густой куриный суп "Сытный"



13. Берём масло растительное



14. Составляем пропорции специй



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём лук репчатый в сковороду



17. Жарим лук репчатый на большом огне, перемешиваем



18. Жарим лук репчатый до золотистого цвета



19. Кладём пасту томатную в сковороду



20. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём голени куриные и морковь в кастрюлю



23. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



24. Доводим до кипения, удаляем накипь

Густой куриный суп "Сытный"



25. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



26. Кладём картофель в кастрюлю



27. Перемешиваем содержимое кастрюли



28. Кладём зажарку в кастрюлю



29. Перемешиваем содержимое кастрюли



30. Удаляем избыток масла растительного



31. Кладём печень куриную в кастрюлю, варим на малом огне



32. Перемешиваем содержимое кастрюли



33. Удаляем накипь



34. Варим на малом огне



35. Кладём лапшу в кастрюлю, перемешиваем, варим на малом огне



36. Подаём на стол