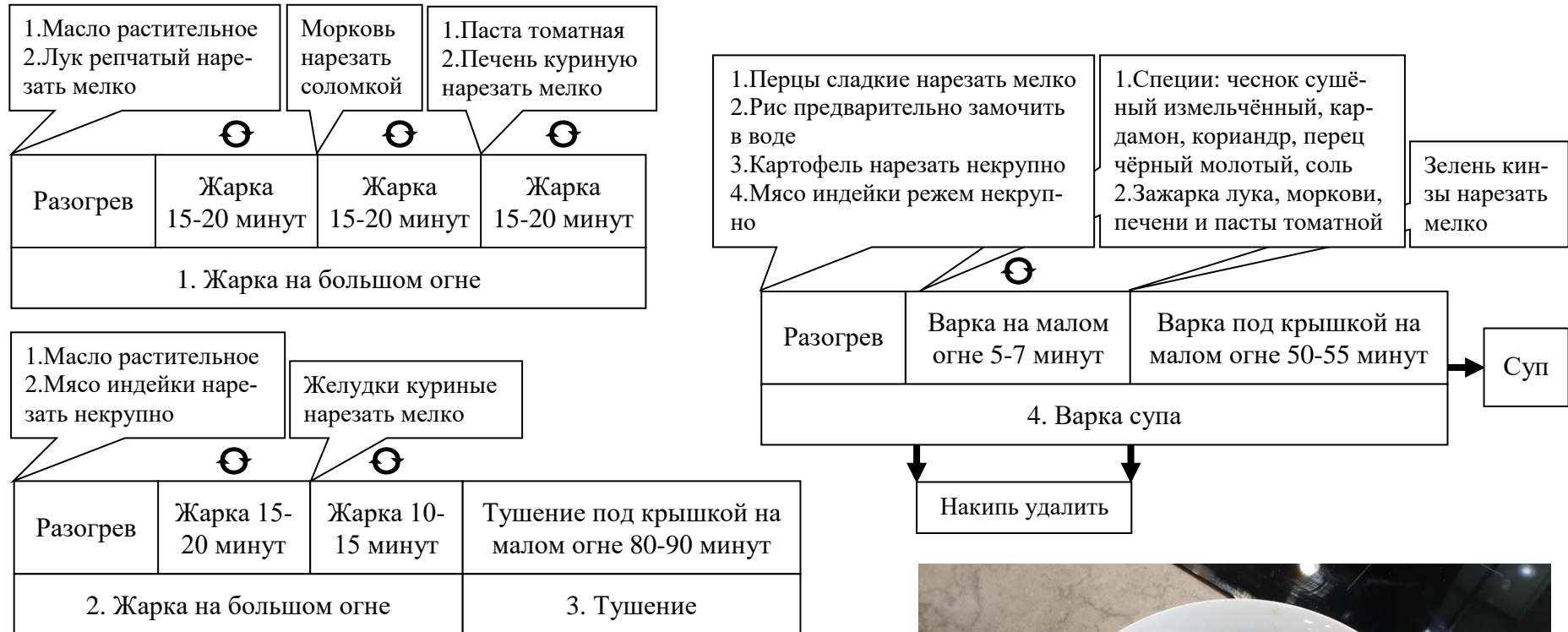


Рисовый суп с индейкой и куриными потрошками "Томлёный" (khurs.ru - 2023)



☉ - перемешать

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Мясо бедра индейки – 1 кг | 11. Чеснок сушёный измельчённый – 0,75-1 ч. ложки |
| 2. Печень куриная – 0,5 кг | 12. Кардамон – 0,7-0,8 ч. ложки |
| 3. Желудки куриные – 0,5 кг | 13. Кориандр – 0,8-1 ч. ложки |
| 4. Картофель – 1 кг | 14. Перец чёрный молотый – 0,2-0,3 ч. ложки |
| 5. Морковь – 100-120 г | 15. Соль – 1,3-1,5 ст. ложки |
| 6. Перцы сладкие – 150-200 г | 16. Масло растительное – 75-80 г |
| 7. Лук репчатый – 100-150 г | 17. Вода – 3,4-3,6 л |
| 8. Рис – 225 г | |
| 9. Зелень кинзы – 20-25 г | |
| 10. Паста томатная – 30 г | |



Рисовый суп с индейкой и куриными потрошками "Томлёный"



1. Берём мясо бедра индейки



2. Режем мясо бедра индейки некрупно



3. Режем куриные желудки мелко



4. Режем куриную печень мелко



5. Чистим картофель



6. Картофель нарезать некрупно



7. Чистим морковь



8. Режем морковь соломкой



9. Берём перцы сладкие



10. Режем перцы сладкие мелко



11. Берём лук репчатый



12. Режем лук репчатый мелко

Рисовый суп с индейкой и куриными потрошками "Томлёный"



13. Берём рис



14. Замачиваем рис в воде



15. Берём зелень кинзы



16. Режем зелень кинзы мелко



17. Берём пасту томатную



18. Готовим пасту томатную



19. Составляем пропорции специй



20. Берём масло растительное



21. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



22. Кладём лук репчатый в сковороду



23. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого цвета



24. Кладём морковь в сковороду

Рисовый суп с индейкой и куриными потрошками "Томлёный"



25. Перемешиваем, жарим на большом огне



26. Кладём пасту томатную в сковороду



27. Кладём печень куриную в сковороду



28. Перемешиваем содержимое сковороды



29. Жарим на среднем огне



30. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



31. Кладём мясо индюшки на сковороду



32. Перемешиваем, жарим на большом огне



33. Кладём желудки куриные на сковороду



34. Перемешиваем, жарим на большом огне



35. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



36. Ставим кастрюлю с водой на огонь

Рисовый суп с индейкой и куриными потрошками "Томлёный"



37. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



38. Кладём предварительно замоченный рис в кастрюлю



39. Кладём картофель в кастрюлю



40. Кладём обжаренные мясо индюшки и желудки куриные



41. Перемешиваем, удаляем накипь, варим на малом огне



42. Кладём специи в кастрюлю, перемешиваем



43. Кладём обжарку печени куриной с луком, морковью и томатами



44. Перемешиваем, удаляем накипь, варим на малом огне



45. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



46. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



47. Суп готов



48. Подаём на стол