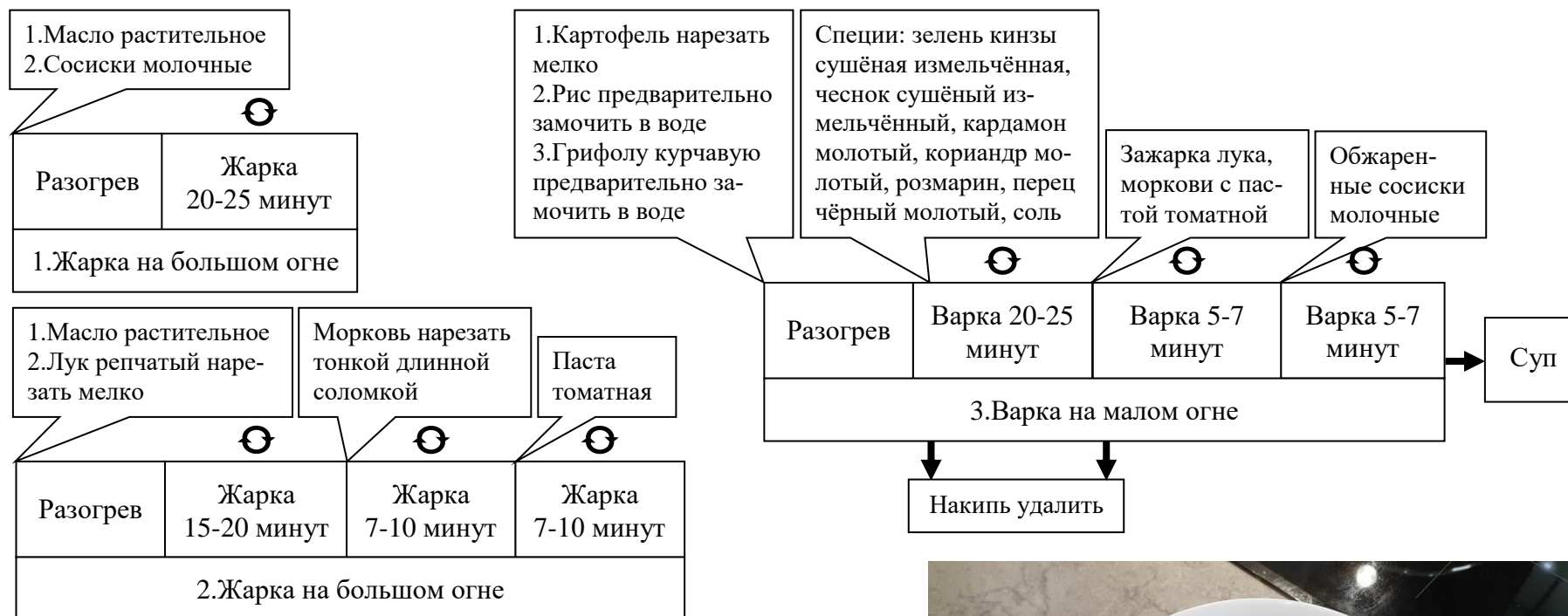


Суп с сосисками, картофелем и рисом "Домашний" (khurs.ru - 2023)



☉ - перемешать

- | | |
|--|--|
| 1. Сосиски молочные – 1,5-1,8 кг | 9. Кориандр молотый – 0,4-0,6 ст. ложки |
| 2. Картофель – 0,8-0,9 кг | 10. Кардамон молотый – 0,4-0,5 ч. ложки |
| 3. Морковь – 120-150 г | 11. Розмарин – 0,4-0,5 ч. ложки |
| 4. Рис длиннозерный «Басмати Селла» – 200-250 г | 12. Перец чёрный молотый – 0,25-0,3 ч. ложки |
| 5. Лук репчатый – 250-300 г | 13. Соль – 1,3-1,5 ст. ложки |
| 6. Грифола курчавая сушёная – 15 г | 14. Масло растительное – 35-40 г |
| 7. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки | 15. Паста томатная – 70 г |
| 8. Чеснок сушёный измельчённый – 0,4-0,6 ст. ложки | 16. Вода – 3,2-3,6 л |



Суп с сосисками, картофелем и рисом "Домашний"



1. Берём сосиски молочные



2. Режем сосиски молочные тонкими дисками



3. Чистим картофель



4. Режем картофель мелко



5. Берём рис длиннозерный «Басмати Селла»



6. Замачиваем рис в воде



7. Чистим морковь



8. Режем морковь длинной тонкой соломкой



9. Чистим лук репчатый



10. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



11. Берём грифолу курчавую сушеную



12. Режем грифолу курчавую мелко

Суп с сосисками, картофелем и рисом "Домашний"



13. Замачиваем грифолу курчавую сушёную в воде



14. Берём пасту томатную



15. Составляем пропорции специй



16. Берём масло растительное



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём лук в сковороду, жарим на большом огне, перемешиваем



19. Жарим лук репчатый до золотистого цвета



20. Кладём морковь в сковороду



21. Перемешиваем, жарим на большом огне



22. Кладём пасту томатную в сковороду



23. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



24. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь

Суп с сосисками, картофелем и рисом "Домашний"



25. Кладём сосиски в сковороду, жарим на большом огне



26. Перемешиваем, жарим сосиски до румяной корочки



27. Ставим кастрюлю с водой на огонь



28. Кладём картофель в кастрюлю



29. Кладём рис в кастрюлю



30. Кладём грифолу курчавую в кастрюлю, перемешиваем



31. Удаляем накипь



32. Кладём специи в кастрюлю, перемешиваем, варим на малом огне



33. Кладём зажарку в кастрюлю, удаляем накипь



34. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



35. Кладём сосиски в кастрюлю, варим на малом огне



36. Подаём на стол