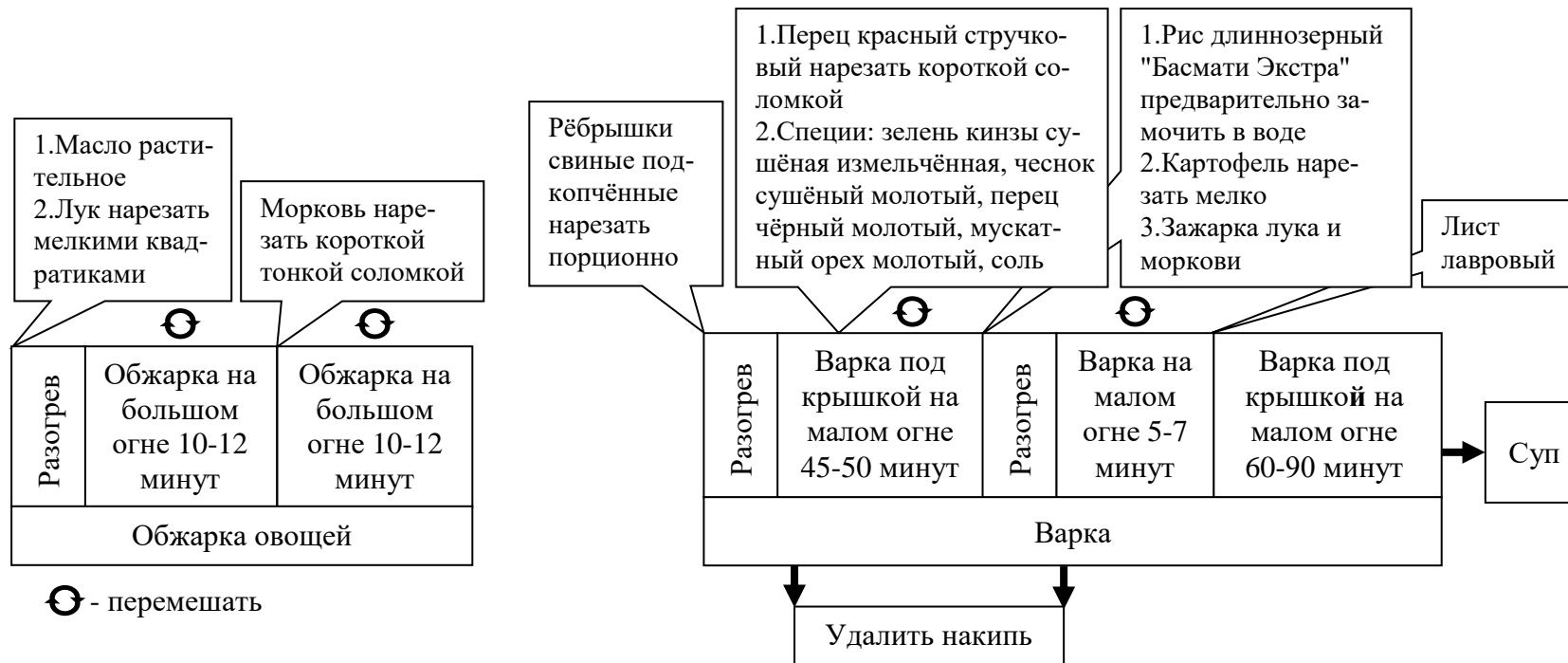


## Суп с подкопчёными рёбрышками, рисом и картофелем "Сказка" (khurs.ru - 2023)



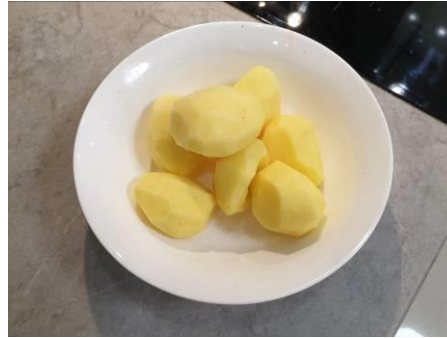
1. Рёбрышки свиные подкопчённые – 1,6 кг
2. Картофель – 0,6 кг
3. Лук репчатый – 150-180 г
4. Морковь – 150 г
5. Перец красный стручковый – 70 г
6. Рис длиннозерный "Басмати Экстра" – 275 г
7. Паста томатная – 70 г
8. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
10. Перец чёрный молотый – 0,35-0,4 ч. ложки
11. Мускатный орех молотый – 0,5 ч. ложки
12. Масло растительное – 30-35 г
13. Соль – 1-1,5 ст. ложки
14. Вода – 4-4,5 л



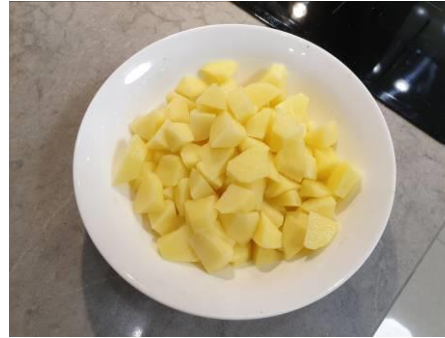
## Суп с подкопчёными рёбрышками, рисом и картофелем "Сказка"



1. Берём рёбрышки свиные подкопчённые



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелко



4. Берём перец красный стручковый



5. Режем перец красный стручковый короткой соломкой



6. Чистим морковь



7. Режем морковь короткими брусочками



8. Берём лук репчатый



9. Чистим лук репчатый



10. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



11. Отмеряем рис длиннозерный "Басмати Экстра"



12. Замачиваем рис в воде

## Суп с подкопчёными рёбрышками, рисом и картофелем "Сказка"



13. Берём пасту томатную



14. Составляем пропорции специй



15. Берём масло растительное



16. Ставим сковороду на огонь



17. Наливаем масло растительное в сковороду



18. Кладём лук репчатый в сковороду



19. Обжариваем до золотистого оттенка на большом огне



20. Кладём морковь в сковороду



21. Перемешиваем, жарим на большом огне



22. Кладём пасту томатную в сковороду



23. Перемешиваем содержимое сковороды



24. Жарим на большом огне

## Суп с подкопчёными рёбрышками, рисом и картофелем "Сказка"



25. Ставим кастрюлю с водой на огонь



26. Кладём рёбрышки свиные подкопчёные в кастрюлю



27. После закипания воды удаляем накипь, варим на малом огне



28. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



29. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



30. Кладём рис в кастрюлю, варим на малом огне



31. Кладём картофель в кастрюлю, варим на малом огне



32. Кладём за жарку лука и моркови в кастрюлю



33. Перемешиваем содержимое кастрюли



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



36. Подаём на стол