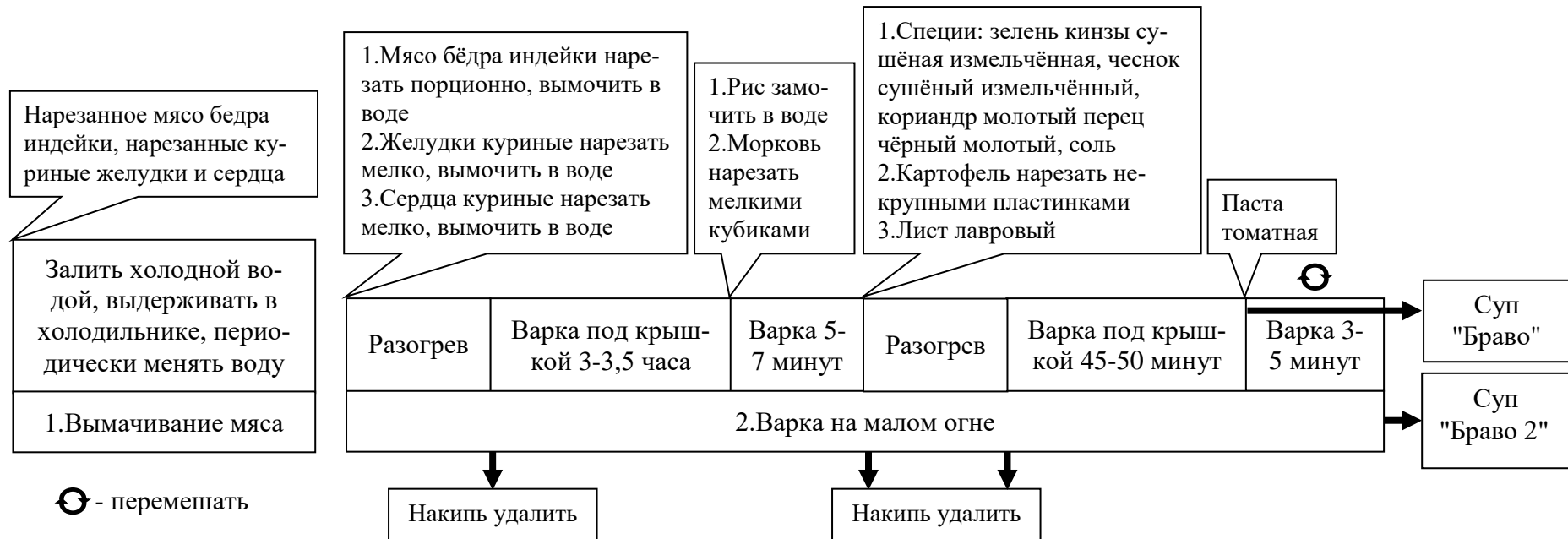


Рисовые супы с мясом индейки и куриными потрошками "Браво" и "Браво 2" (khurs.ru - 2024)



1. Мясо бедра индейки – 1,3 кг
2. Сердца куриные – 0,55 кг
3. Желудки куриные – 0,55 кг
4. Картофель – 0,9-1 кг
5. Морковь – 120-130 г
6. Рис "Басмати" – 200 г
7. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1 ст. ложка
8. Кориандр молотый – 0,5 ст. ложки
9. Чеснок сушёный измельчённый – 0,4 ст. ложки
10. Перец чёрный молотый – 0,2-0,3 ч. ложки
11. Соль – 1,2-1,3 ст. ложки
12. Лист лавровый
13. Паста томатная – 50-70 г
14. Вода – 3,2-3,6 л



Рисовые супы с мясом индейки и куриными потрошками "Браво" и "Браво 2"



1. Берём мясо бедра индейки



2. Режем мясо индейки порционно



3. Вымачиваем и промываем мясо бедра индейки



4. Берём желудки куриные



5. Режем желудки куриные мелко



6. Вымачиваем и промываем желудки куриные



7. Берём сердца куриные



8. Режем сердца куриные мелко



9. Вымачиваем и промываем сердца куриные



10. Чистим картофель



11. Режем картофель некрупными пластинками



12. Чистим морковь

Рисовые супы с мясом индейки и куриными потрошками "Браво" и "Браво 2"



13. Режем морковь мелкими кубиками



14. Берём рис "Басмати"



15. Замачиваем рис в воде



16. Берём пасту томатную



17. Составляем пропорции специй



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём сердца куриные в кастрюлю



20. Кладём желудки куриные в кастрюлю



21. Кладём мясо индейки, после закипания удаляем накипь



22. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



23. Кладём рис в кастрюлю



24. Кладём морковь в кастрюлю

Рисовые супы с мясом индейки и куриными потрошками "Браво" и "Браво 2"



25. Удаляем накипь



26. Кладём специи в кастрюлю, варим на среднем огне



27. Кладём картофель в кастрюлю, удаляем накипь



28. Кладём лист лавровый в кастрюлю



29. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



30. "Браво" подаём на стол



31. Кладём пасту томатную в кастрюлю, перемешиваем, варим на малом огне



32. "Браво 2" подаём на стол