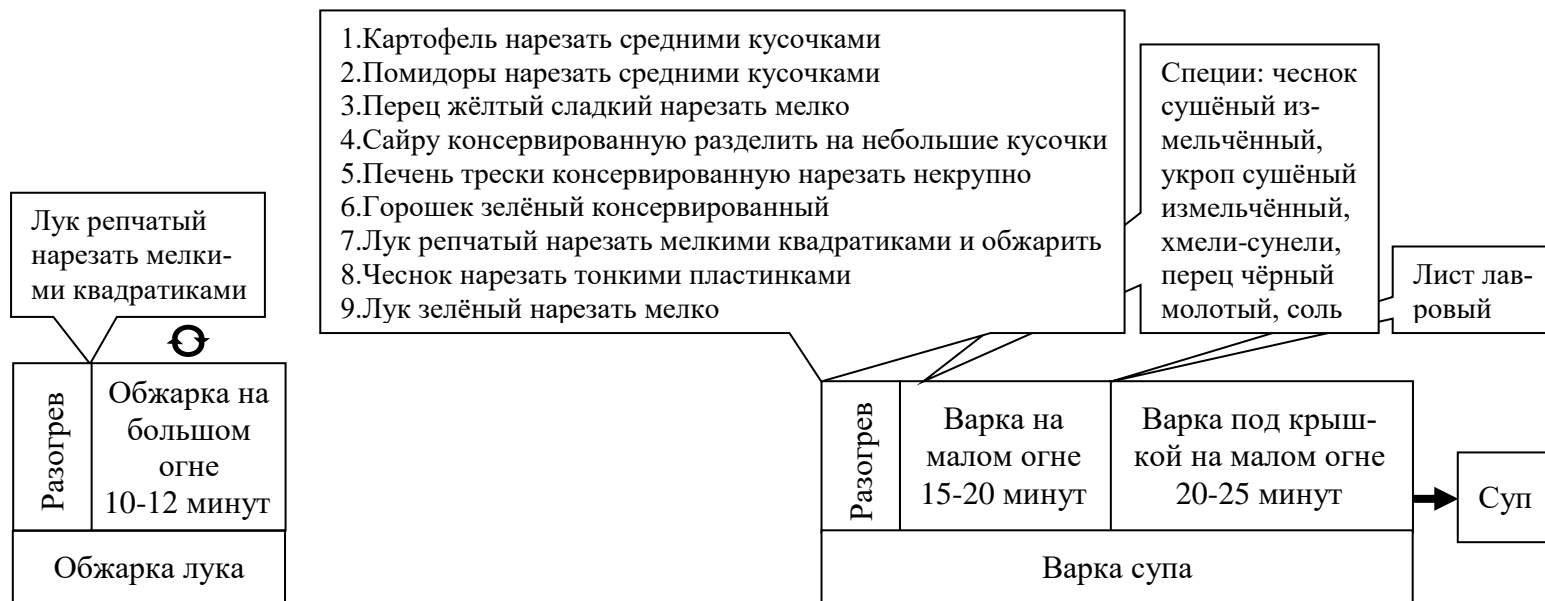


Суп с консервированной сайрой и печенью трески "Быстрый 2" (khurs.ru - 2020)



1. Сайра консервированная – 2 банки
2. Печень трески консервированная – 1 банка
3. Картофель – 800-900 г
4. Помидоры красные – 300 г
5. Горошек зелёный консервированный – 1 банка
6. Перец жёлтый сладкий – 75-100 г
7. Лук репчатый – 250-300 г
8. Лук зелёный – 80-100 г
9. Чеснок – 4-5 зубчиков
10. Чеснок сушёный молотый – 0,3-0,5 ст. ложки
11. Укроп сушёный измельчённый – 1 ст. ложка
12. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки
14. Перец чёрный молотый – 0,2-0,3 ч. ложки
15. Соль – 1 ст. ложка
16. Масло растительное – 35-40 г
17. Лист лавровый
18. Вода – 2,5-3 л

Удалить накипь

☞ - перемешать



Суп с консервированной сайрой и печенью трески "Быстрый 2"



1. Берём сайру консервированную



2. Берём печень трески консервированную



3. Режем печень трески мелкими кусочками



4. Берём горошек зелёный консервированный



5. Берём картофель



6. Чистим картофель



7. Режем картофель средними кусочками



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



10. Режем лук зелёный мелко



11. Режем помидоры средними кусочками



12. Режем перец жёлтый сладкий мелко

Суп с консервированной сайрой и печенью трески "Быстрый 2"



13. Режем чеснок тонкими пластинками



14. Отмеряем пропорции специй



15. Берём масло растительное



16. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



17. Кладём лук репчатый в сковороду



18. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого оттенка



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь



20. Кладём картофель в кастрюлю



21. Кладём помидоры в кастрюлю



22. Кладём перец жёлтый сладкий в кастрюлю



23. Кладём сайру и печень трески в кастрюлю



24. Кладём горошек зелёный консервированный в кастрюлю

Суп с консервированной сайрой и печенью трески "Быстрый 2"



25. Кладём лук зелёный в кастрюлю



26. Кладём обжаренный лук репчатый в кастрюлю



27. Перемешиваем содержимое кастрюли, снимаем накипь



28. Кладём специи в кастрюлю



29. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



30. Кладём лист лавровый в кастрюлю



31. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



32. Подаём на стол