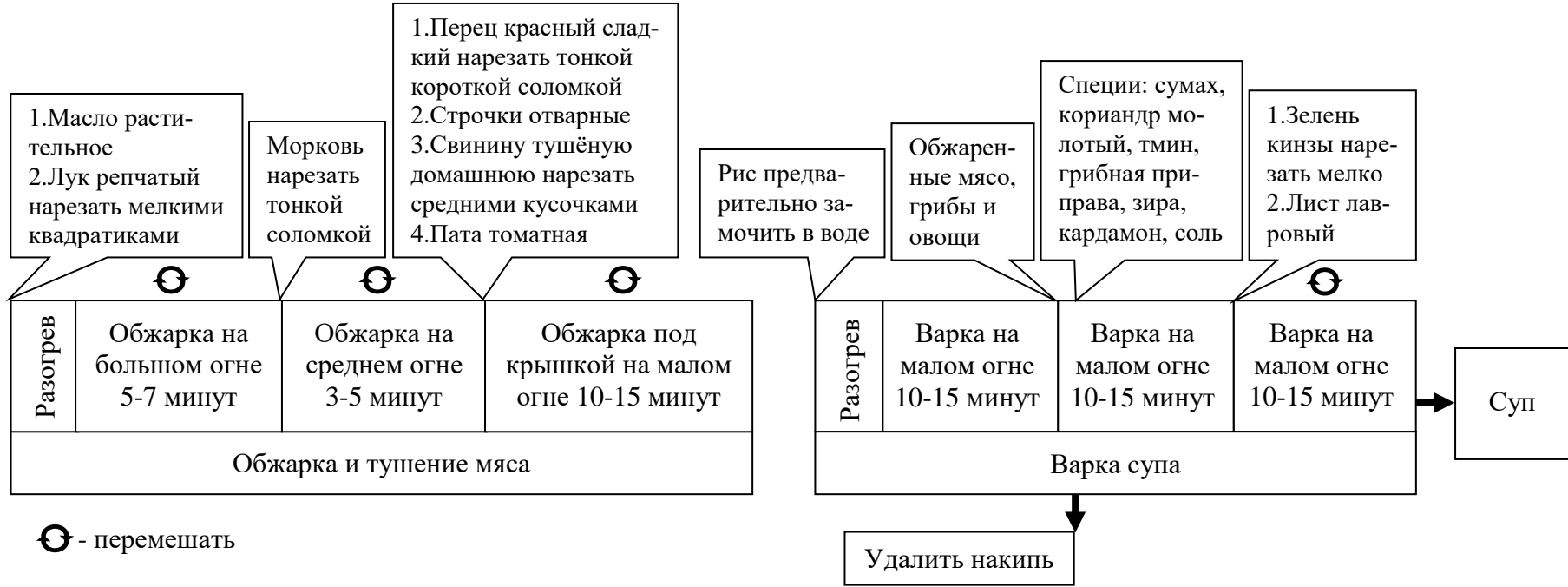


Суп с домашней тушёной и строчками "Осиновый лес" (khurs.ru - 2020)



- | | |
|--|---|
| 1. Свинина тушёная домашняя (шея) – 0,7 кг | 11. Кориандр молотый – 0,5-0,7 ч. ложки |
| 2. Строчки гигантские отварные – 600 г | 12. Тмин – 0,5-0,7 ч. ложки |
| 3. Лук репчатый – 200 г | 13. Грибная приправа – 0,5-0,7 ч. ложки |
| 4. Морковь – 100-150 г | 14. Зира – 0,5-0,7 ч. ложки |
| 5. Перец красный сладкий – 250 г | 15. Кардамон – 0,3-0,5 ч. ложки |
| 6. Рис "Басмати Экстра" – 250 г | 16. Соль – 1,5 ст. ложки |
| 7. Зелень кинзы – 40 г | 17. Лист лавровый |
| 8. Паста томатная – 3 ст. ложки | 18. Вода – 2-2,5 л |
| 9. Масло растительное – 40-50 г | |
| 10. Сумах – 0,5-0,7 ч. ложки | |



Суп с домашней тушёнкой и строчками "Осиновый лес"



1. Берём строчки гигантские отварные



2. Режем свинину тушёную домашнюю (шею) средними кусочками



3. Берём рис "Басмати Экстра"



4. Замачиваем рис "Басмати Экстра" в воде



5. Чистим морковь



6. Режем морковь тонкой соломкой



7. Берём перец красный сладкий



8. Режем перец красный сладкий тонкой короткой соломкой



9. Чистим лук репчатый



10. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



11. Берём пасту томатную



12. Берём масло растительное

Суп с домашней тушёнкой и строчками "Осиновый лес"



13. Берём зелень кинзы



14. Режем зелень кинзы мелко



15. Составляем пропорции специй



16. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



17. Кладём лук репчатый в сковороду



18. Обжариваем лук репчатый на большом огне до золотистого оттен.



19. Кладём морковь в сковороду



20. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на среднем огне



21. Кладём перец красный сладкий в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Кладём строчки гигантские отварные в сковороду



24. Перемешиваем содержимое сковороды

Суп с домашней тушёнкой и строчками "Осиновый лес"



25. Кладём свинину тушёную в сковороду



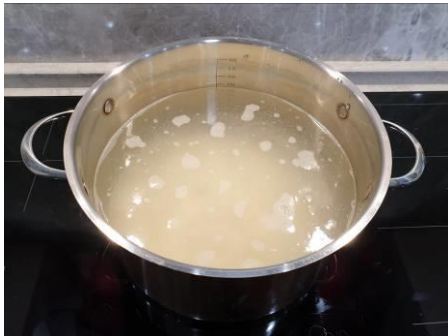
26. Кладём пасту томатную в сковороду



27. Перемешиваем содержимое сковороды



28. Накрываем сковороду крышкой, жарим на мало огне



29. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём рис, варим



30. Кладём обжаренные мясо, строчки и овощи в кастрюлю



31. Удаляем накипь, кладём специи в кастрюлю



32. Варим на малом огне



33. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



34. Кладём лист лавровый кастрюлю, перемешиваем



35. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



36. Подаём на стол