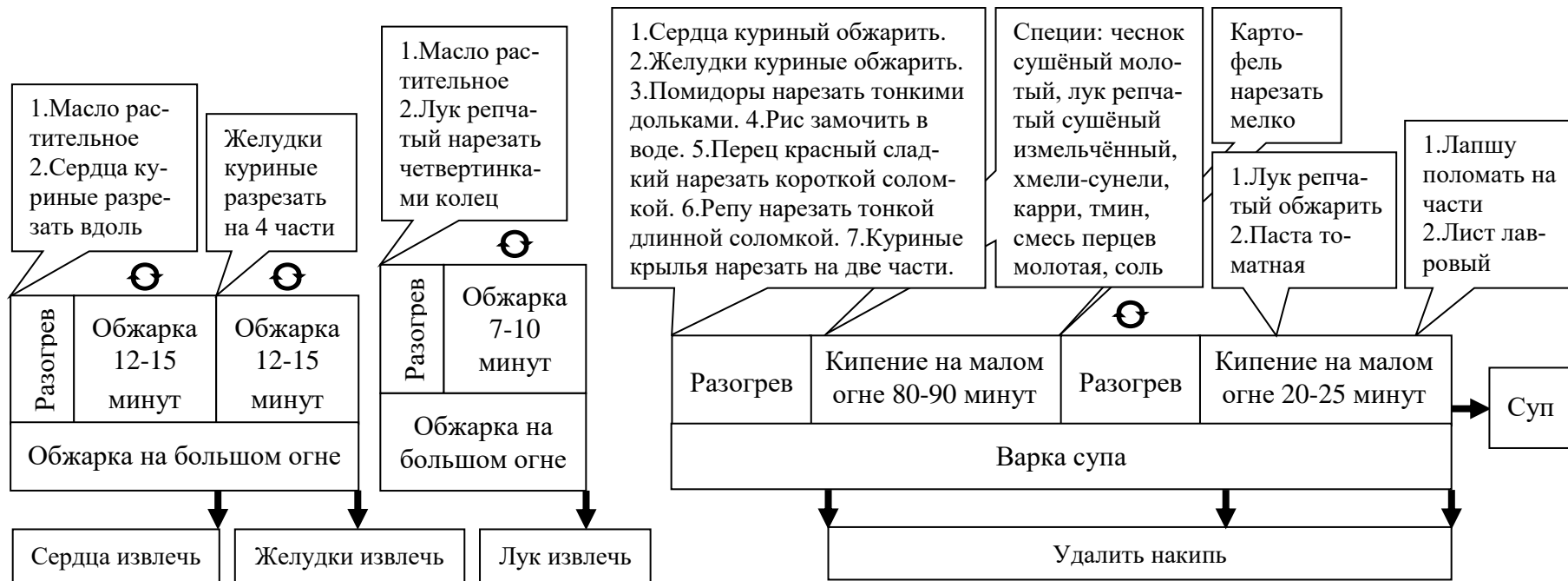


## Суп томатный с курицей, рисом и овощами "Куриный супчик" (khurs.ru - 2020)



☉ - перемешать

1. Крылышки куриные – 800-850 г
2. Сердца куриные – 600-650 г.
3. Желудки куриные – 600-650 г
4. Картофель - 600 г
5. Помидоры – 500-600 г
6. Перец красный сладкий - 250 г
7. Репка - 150 г
8. Лук репчатый – 150 г
9. Длиннозерный рис "Басмати Экстра" – 150 г
10. Лапша – 100 г
11. Паста томатная – 200 г
12. Масло растительное – 80-100 г
13. Чеснок сушёный молотый – 0,75-1 ст. ложки
14. Лук репчатый сушёный измельчённый – 0,75-1 ст. ложки
15. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки
16. Карри – 0,5-0,75 ч. ложки
17. Тмин – 0,3-0,5 ч. ложки
18. Смесь перцев молотая – 0,4-0,5 ч. ложки
19. Соль – 1-1,5 ст. ложки
20. Вода – 3-3,5 л



## Суп томатный с курицей, рисом и овощами "Куриный супчик"



1. Берём крылышки куриные



2. Берём сердца куриные



3. Режем сердца куриные на две части



4. Берём желудки куриные



5. Режем желудки куриные на 4 части



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий короткой соломкой



8. Берём репу



9. Чистим и режем репу тонкой длинной соломкой



10. Берём помидоры



11. Режем помидоры тонкими дольками



12. Берём картофель

## Суп томатный с курицей, рисом и овощами "Куриный супчик"



13. Чистим, моем и режем картофель мелко



14. Чистим лук репчатый



15. Режем лук репчатый четвертинками колец



16. Отмеряем длиннозерный рис "Басмати Экстра"



17. Замачиваем длиннозерный рис "Басмати Экстра" в воде



18. Берём лапшу



19. Ломаем лапшу на части



20. Берём пасту томатную



21. Берём масло растительное



22. Отмеряем пропорции специй



23. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



24. Кладём сердца куриные в сковороду

## Суп томатный с курицей, рисом и овощами "Куриный супчик"



25. Жарим сердца куриные на большом огне



26. Обжаренные сердца куриные выкладываем на тарелку



27. Кладём желудки куриные в кипящее масло



28. Жарим желудки куриные на большом огне



29. Обжаренные желудки куриные выкладываем на тарелку



30. Ставим кастрюлю с водой на огонь



31. Кладём сердца, желудки и помидоры в кастрюлю



32. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



33. Кладём длиннозерный рис "Басмати Экстра" в кастрюлю



34. Кладём репу в кастрюлю



35. Кладём куриные крылья в кастрюлю, варим на малом огне



36. Удаляем накипь

## Суп томатный с курицей, рисом и овощами "Куриный супчик"



37. Кладём специи в кастрюлю



38. Кладём масло растительное и лук репчатый в сковороду



39. Обжариваем лук репчатый на большом огне до охристого оттенка



40. Кладём картофель в кастрюлю, доводим воду до кипения



41. Удаляем накипь, варим на малом огне



42. Кладём лук репчатый обжаренный в кастрюлю



43. Кладём пасту томатную в кастрюлю



44. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



45. Кладём лапшу в кастрюлю



46. Кладём лист лавровый в кастрюлю



47. Варим на малом огне, удаляем накипь



48. Подаём на стол