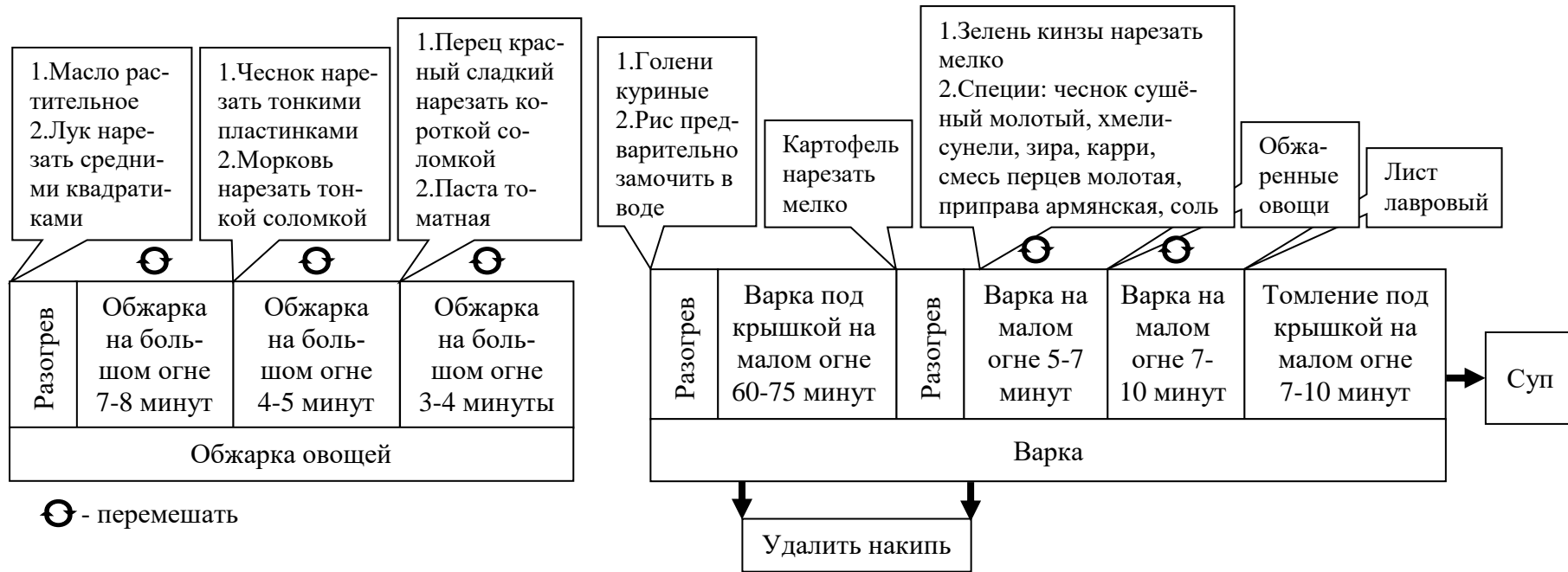


Суп куриный с овощами "Удовольствие" (khurs.ru - 2020)



- | | |
|--|--|
| 1. Голени куриные – 1,6 кг | 11. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки |
| 2. Картофель – 1 кг | 12. Хмели-сунели – 0,3-0,4 ч. ложки |
| 3. Лук репчатый – 150-180 г | 13. Зира – 0,4-0,5 ч. ложки |
| 4. Морковь – 150-180 г | 14. Карри – 0,5 ч. ложки |
| 5. Перец красный сладкий – 150-180 г | 15. Смесь перцев – 0,3-0,4 ч. ложки |
| 6. Чеснок – 5-6 зубчиков | 16. Приправа армянская – 0,3-0,4 ч. ложки |
| 7. Рис длиннозерный "Басмати Экстра" – 150 г | 17. Соль – 1-1,5 ст. ложки |
| 8. Паста томатная – 130-140 г | 18. Лист лавровый |
| 9. Зелень кинзы – 45-50 г | 19. Вода – 2-2,5 л |



Суп куриный с овощами и томатами "Удовольствие"



1. Берём голени куриные охлаждённые



2. Рис длиннозерный "Басмати Экстра"



3. Замачиваем рис в воде



4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелко



6. Режем перец красный сладкий короткими брусочками



7. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый средними квадратиками



10. Чистим чеснок



11. Режем чеснок тонкими пластинками



12. Берём пасту томатную

Суп куриный с овощами и томатами "Удовольствие"



13. Составляем пропорции специй



14. Берём зелень кинзы



15. Режем зелень кинзы мелко



16. Берём масло растительное



17. Ставим сковороду с маслом на огонь



18. Кладём лук репчатый в сковороду



19. Обжариваем лук до золотистого оттенка на большом огне



20. Кладём чеснок и морковь в сковороду



21. Перемешиваем, жарим на большом огне



22. Кладём перец красный сладкий в сковороду



23. Перемешиваем содержимое сковороды



24. Кладём пасту томатную в сковороду

Суп куриный с овощами и томатами "Удовольствие"



25. Перемешиваем, жарим на большом огне



26. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём голени куриные



27. Удаляем накипь



28. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



29. Снимаем крышку



30. Кладём картофель в кастрюлю, варим на среднем огне



31. Удаляем накипь, кладём зелень кинзы, варим на малом огне



32. Кладём специи в кастрюлю



33. Кладём овощную обжарку в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли, кладём лист лавровый



35. Накрываем кастрюлю крышкой, томим на малом огне



36. Подаём на стол