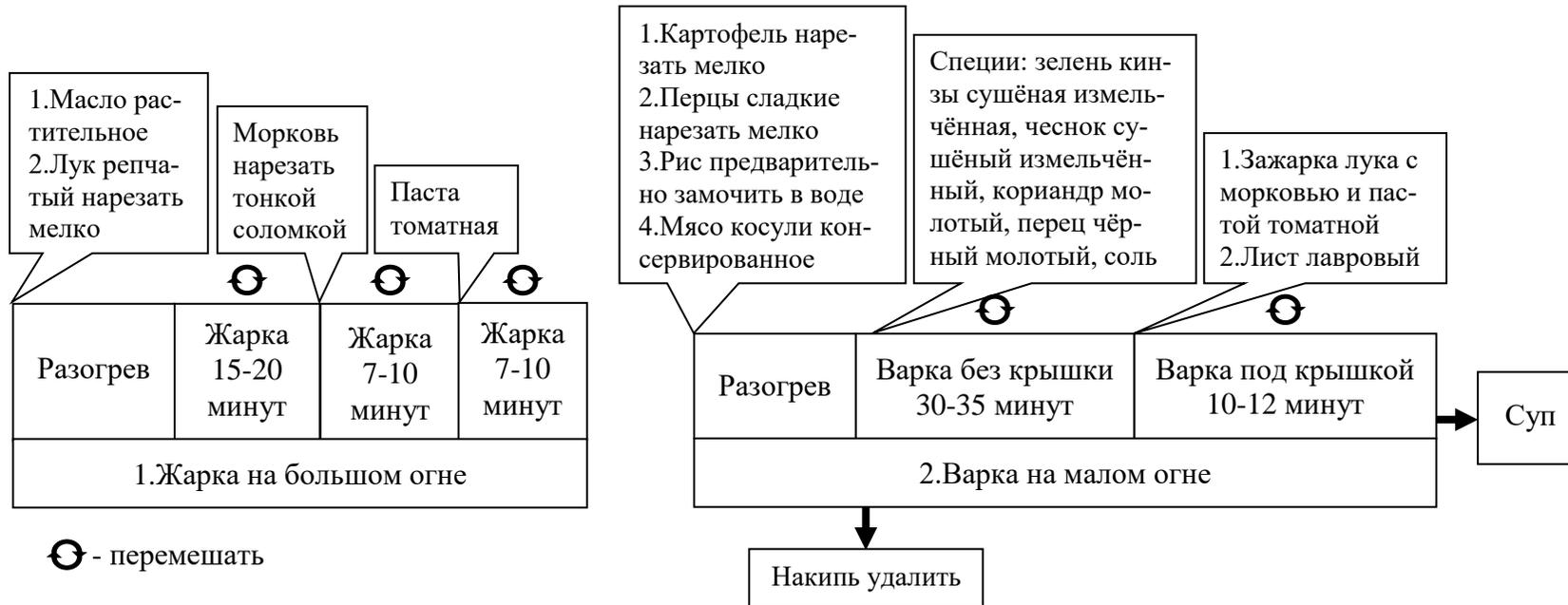


Томатный рисовый суп с консервированным мясом косули "Дикая коза" (khurs.ru - 2024)



1. Мясо косули консервированное – 1,2-1,3 кг
2. Рис "Басмати Экстра" – 200 г
3. Картофель – 1 кг
4. Морковь – 130-150 г
5. Перцы сладкие – 350-450 г
6. Лук репчатый – 300 г
7. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
8. Кориандр молотый – 0,7-0,8 ст. ложки
9. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5-0,7 ст. ложки
10. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
11. Соль – 1,3-1,5 ст. ложки
12. Масло растительное – 15-20 г
13. Паста томатная – 50-70 г
14. Вода – 3,2-3,6 л



Томатный рисовый суп с консервированным мясом косули "Дикая коза"



1. Берём мясо косули консервированное



2. Выкладываем мясо косули на тарелку



3. Отмеряем рис "Басмати Экстра"



4. Замачиваем рис "Басмати Экстра" в воде



5. Чистим картофель



6. Режем картофель мелко



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый мелко



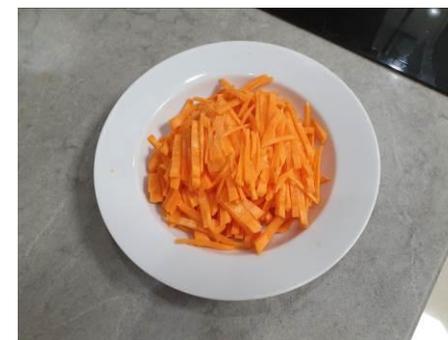
9. Берём перцы сладкие



10. Режем перцы сладкие мелко



11. Чистим морковь



12. Режем морковь тонкой соломкой

Томатный рисовый суп с консервированным мясом косули "Дикая коза"



13. Составляем пропорции специй



14. Берём масло растительное



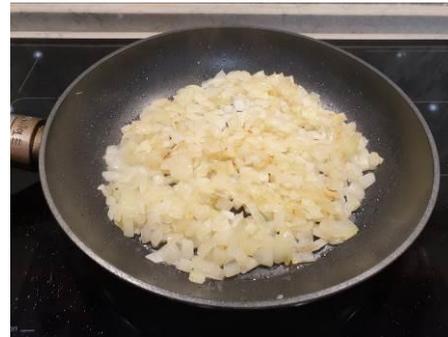
15. Берём пасту томатную



16. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



17. Кладём лук репчатый в сковороду, перемешиваем



18. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого цвета



19. Кладём морковь в сковороду



20. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



21. Жарим до смягчения моркови



22. Кладём пасту томатную в сковороду



23. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



24. Ставим кастрюлю с водой на огонь

Томатный рисовый суп с консервированным мясом косули "Дикая коза"



25. Кладём картофель в кастрюлю, варим на малом огне



26. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



27. Кладём рис в кастрюлю



28. Кладём мясо косули в кастрюлю, перемешиваем



29. Доводим до кипения, удаляем накипь



30. Кладём специи в кастрюлю



31. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на малом огне



32. Кладём зажарку в кастрюлю



33. Перемешиваем содержимое кастрюли



34. Кладём лист лавровый



35. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



36. Подаём на стол