

Томатный суп с рисом и картофелем



Время приготовления: 45 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (6х человек)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 100
- Болгарский перец 1 шт.
- Вода 2 л.
- Картофель 3-4 шт.
- Лавровый лист 1-2 шт.
- Морковь 1 шт.
- Мясо курицы 350 г.
- Растительное масло 2 ст.л.
- Репчатый лук 1 шт.
- Рис 150 г.
- Смесь перцев 0,5 ч. л
- Соль и зелень по вкусу
- Чеснок 2 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Кто же приготовит любимой бабушке вкусный домашний обед? Дочка сделает своей маме ароматный томатный суп с рисом и картофелем, которым когда-то ее кормили в детстве. Она его так любила, поэтому делится традиционным семейным рецептом со всеми.

1. Вымойте рис до прозрачной воды.
2. Залейте водой и поставьте на огонь.
3. Очистите картофель, нарежьте крупными кубиками и добавьте в кастрюлю с рисом.
4. Добавьте корицу.
5. Доведите до кипения, уменьшите огонь и снимите пену.
6. Варите еще 10 минут.
7. Обжарьте лук на растительном масле.
8. Очистите морковь, порежьте кубиками и присоедините к луку.
9. Тушите все вместе 3 минуты.
10. Перец очистите от семян и плодоножек, нарежьте кубиками.
11. Затем обжарьте вместе с луком и морковью минуты
12. Добавьте протертые томаты.
13. Потрите на терке чеснок и присоедините к блюду.
14. Всыпьте все специи.
15. Тушите зажарку 2 минуты. Потом добавьте ее в суп и посолите по вкусу.
16. Варите томатный суп еще 5-7 минут.
17. Посыпьте сверху готовое блюдо рубленой зеленью. Ммм какой аромат! Приятного аппетита!