Суп "Крабовый"



Что нужно:

- крабовые палочки 900 г;
- зел. лук 1 пучок;
- укроп 1 пучок;
- морковь 1 шт;
- копчёный бекон 100 г;
- картофелины 4 шт;
- консервированная кукуруза 1 баночка;
- соль, перец по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Картофель нарезаем, как указано на фото. Отправляем в уже кипящую воду и варим 10 минут.
- 3. Далее добавляем натёртую морковь.
- 4. Затем нарезанный бекон (как указано на фото) и варим всё ещё 10 минут.
- 5. Теперь отправляем в кастрюлю крабовые палочки, которые мы нарезали кусочками, толщиной примерно в 1 см.
- 6. Засыпаем мелко порубленную зелень, солим, перчим, всыпаем кукурузу. Также по желанию, можно добавить свои любимые специи. Тщательно перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.