

Сливочный суп из индейки с кукурузой "Буйство красок"



Что нужно:

- индейка - 1 кг;
- болгарский перец - 1 шт;
- морковь - 1 шт;
- кукуруза - 1 баночка;
- рис - 1/2 стакана;
- сливки - 200 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- картофеля - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец, ваша любимая приправа - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Мясо нарезаем средними кусочками.
3. Отвариваем его 10 минут, затем воду сливаем, заливаем новую, доводим до кипения и варим ещё 20 минут.
4. Обжариваем натёртую морковь, мелко нарезанный перец и репчатый лук до лёгкой золотистости. Солим.
5. Перчим, перемешиваем и выключаем огонь.
6. Картофель нарезаем кубиком и отправляем в суп.
7. Следом отправляем предварительно промытый рис. И варим всё ещё 20 минут.
8. Добавляем мелко порубленную зелень.
9. Всыпаем кукурузу, вливаем сливки, солим и добавляем любимую специю.
10. Перчим.
11. Хорошенько всё перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 20.