

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.