**Рецепт приготовления супа харчо с курицей и рисом**

**Технологическая карта блюда**

Курица (филе бедра) — 400 г

Рис круглозёрный — 100 г

Репчатый лук — 2 шт. (200 г)

Морковь — 1 шт. (120 г)

Чеснок — 5 зубчиков

Томатная паста — 4 ст. л.

Аджика — 1 ч. л.

Растительное масло — 5 ст. л.

Лавровый лист — 2 шт.

Кинза — 1 большой пучок

Перец душистый горошком — 5 шт.

Семена кориандра — 1 ч. л.

Хмели-сунели — 1 ч. л.

Зира — 0,5 ч. л.

Чёрный молотый перец и соль — по вкусу.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить суп харчо с курицей и рисом? Сначала в кастрюлю вливаем воду (1,6–1,7 литра) и ставим на сильный огонь. Морковь и репчатый лук очищаем и крупно нарезаем.

**Шаг 2**

В кипящую воду кладём соль, подготовленные овощи и филе куриного бедра. Добавляем лавровый лист и душистый перец. Варим после закипания 20-30 минут, снимая образующуюся пену.

**Шаг 3**

Пока варится филе, большую луковицу не очень мелко нарезаем и отправляем в разогретую сковороду с растительным маслом. Жарим, помешивая, до лёгкой золотистости и мягкости.

**Шаг 4**

Пока жарится лук, измельчаем зубчики чеснока. В ступке размалываем семена кориандра, добавляем зиру, хмели-сунели и измельчённый чеснок. Хорошо перетираем пестиком.

**Шаг 5**

В обжаренный лук на сковороде добавляем томатную пасту и немного воды. Пассеруем, помешивая, 3–4 минуты.

**Шаг 6**

Готовое мясо, овощи, лавровый лист и горошины перца вынимаем из бульона при помощи дуршлага. Мясо охлаждаем и нарезаем на небольшие кусочки.

**Шаг 7**

Перекладываем в бульон со сковороды пассерованный репчатый лук с томатной пастой.

**Шаг 8**

Если бульон в кастрюле сильно выкипел, то можно долить немного горячей воды.

**Шаг 9**

Добавляем промытый рис и варим на среднем огне около 10 минут **не** до полной готовности.

**Шаг 10**

Затем отправляем в кастрюлю нарезанное куриное мясо. Добавляем чёрный молотый перец, размятые ароматные специи из ступки с чесноком.

**Шаг 11**

Дополняем харчо острой аджикой. Перемешиваем и варим ещё 10 минут до полной готовности риса.

**Шаг 12**

Нарезаем кинзу, отправляем в готовый суп, томим 1–2 минуты и снимаем с огня.

**Шаг 13**

Готовый горячий суп харчо разливаем по тарелкам и дегустируем. Блюдо получилось очень вкусным, наваристым, слегка острым и ароматным.

Приятного аппетита!