Томатный суп со свининой и рисом

Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- капуста - 400 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- рис - пол стакана;
- чеснок - 2 зубчика;
- укроп - 1 пучок;
- томатный соус с базиликом - 1 баночка;
- куркума - 2 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Я взяла томатный соус с базиликом, вы может взять и с другой добавкой, а также и просто томатную пасту.
3. Обжариваем мелко нарезанный лук пару минут.
4. Затем добавляем истолчённый чеснок, слегка солим, перемешиваем и обжариваем до лёгкого золотистого цвета.
5. Свинину нарезаем, чуть меньше среднего, кубиками.
6. Отвариваем её 10 минут. Затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим 20 минут.
7. Добавляем в суп нашинкованную (не совсем мелко) капусту.
8. Всыпаем промытый рис и варим ещё 10 минут.
9. Добавляем наш томатный соус.
10. Всыпаем куркуму, перемешиваем и варим ещё 10 минут.
11. Добавляем мелко нарубленный укроп.
12. Солим, перчим, снова всё перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.