



# TABASCO®



## Яблочно-луковый суп по-персидски

### Приготовление

Время приготовления: 1:10 ч.

### Способ приготовления

1. Почистите лук, разрежьте пополам и тонко нарежьте. Затем обжарьте в сковороде с оливковым маслом, накройте крышкой и готовьте приблизительно 10 минут на слабом огне.
2. Очистите яблоки, разрежьте на четыре части, удалите семена, нарежьте тонкими ломтиками и добавьте к луку.
3. Добавьте шамбалу, куркуму, корицу и анис в куриный бульон и варите на медленном огне около 20 минут.
4. Придайте блюду изысканный вкус при помощи TABASCO® Зеленого Перечного Соуса и свежей мяты, приправьте солью и черным перцем.
5. При желании блюдо можно украсить палочкой корицы и анисом перед подачей к столу.

### Ингредиенты на 4 порции

- 2 яблока (спелые и сладкие)
- немного черного перца
- 1 анис
- 1 палочка корицы
- 1 столовая ложка нарезанной свежей красной мяты
- 1 чайная ложка измельченной шамбалы (пажитника)
- 1 чайная ложка измельченной куркумы
- 1 чайная ложка TABASCO® Зеленый Перечный Соус
- 1 литр куриного бульона
- 3 столовые ложки оливкового масла
- 5 средних луковиц
- немного соли

[Больше рецептов](#)



Карри из креветок и тыквы



Рыбное карри по-индийски



Напиток из пахты со свеклой

TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co.  
TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co.  
Avery Island, Луизиана, США 70513. [www.TABASCO.com](http://www.TABASCO.com)