

Суп с заправленными фрикадельками из мяса молодых бычков (Хурс С.П. - 05.12.2015)

Заправка фрикаделек:
фрикадельки из мяса молодых бычков с рисом раскатать, заправить мелко нарезанной зеленью укропа и соусом гранатовым "Narsarab", запечатать и скатать в шарики

1. Морковь нарезать тонкими сегментами
2. Лук репчатый нарезать тонкими четвертинками колец
3. Картофель нарезать мелко
4. Зелень кинзы нарезать мелко
5. Чеснок нарезать тонкими пластин
6. Фрикадельки заправленные
4. Специи: кардамон молотый, куркума молотая, хмели-сунели, смесь перцев молотая, базилик сушёный, карри и соль

1. Лук зелёный нарезать мелко
2. Лист лавровый

Нагрев

Кипение
25-30 минут

Томление под крышкой
без огня 20-25 минут

Варка супа

Подавать со сметаной

Суп

1. Фрикадельки из мяса молодых бычков с рисом – 1-1,2 кг
2. Картофель – 5-6 шт.
3. Морковь – 1-2 шт.
4. Лук репчатый – 2-3 шт.
5. Чеснок – 1 головка
6. Зелень кинзы
7. Зелень укропа
8. Лук зелёный
9. Сметана жирностью 20%
10. Соус гранатовый "Narsarab"
11. Кардамон молотый
12. Куркума молотая
13. Хмели-сунели
14. Смесь перцев молотая
15. Базилик сушёный молотый
16. Карри
12. Соль – 1 ст. ложка
13. Вода – 2,5 л



Суп с заправленными фрикадельками из мяса молодых бычков (Хурс С.П. - 05.12.2015)



1. Берём фрикадельки из мяса молодых бычков с рисом



2. Берём зелень укропа



3. Режем зелень укропа очень мелко



4. Берём соус гранатовый "Narsarab"



5. Раскатываем фрикадельки



6. Заправляем фрикадельки зеленью укропа



7. Заправляем фрикадельки соусом гранатовым "Narsarab"



8. Запечатываем и скатываем фрикадельки в шарики



9. Берём лук репчатый и чеснок



10. Чистим лук репчатый



11. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



12. Чистим дольки чеснока

Суп с заправленными фрикадельками из мяса молодых бычков (Хурс С.П. - 05.12.2015)



13. Режем чеснок тонкими пластинками



14. Берём морковь



15. Режем морковь мелко



16. Берём картофель



17. Чистим картофель



18. Режем картофель мелкими кусочками



19. Берём зелень кинзы



20. Режем зелень кинзы мелко



21. Берём лук зелёный



22. Режем лук зелёный мелко



23. Отмеряем соль



24. Готовим пропорции специй

Суп с заправленными фрикадельками из мяса молодых бычков (Хурс С.П. - 05.12.2015)



25. Берём сметану жирностью 20%



26. Ставим кастрюлю с водой на огонь



27. Кладём морковь в кастрюлю



28. Кладём лук репчатый в кастрюлю



29. Кладём картофель в кастрюлю



30. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



31. Кладём чеснок в кастрюлю



32. Кладём заправленные фрикадельки в кастрюлю



33. Кладём специи в кастрюлю



34. Размешиваем специи и варим суп до готовности



35. Кладём лук зелёный в кастрюлю



36. Кладём лист лавровый в кастрюлю

Суп с заправленными фрикадельками из мяса молодых бычков (Хурс С.П. - 05.12.2015)



37. Томим суп под крышкой без огня



38. Наливаем суп в тарелку и подаём на стол



39. Добавляем сметану в суп



40. Размешиваем сметану в супе