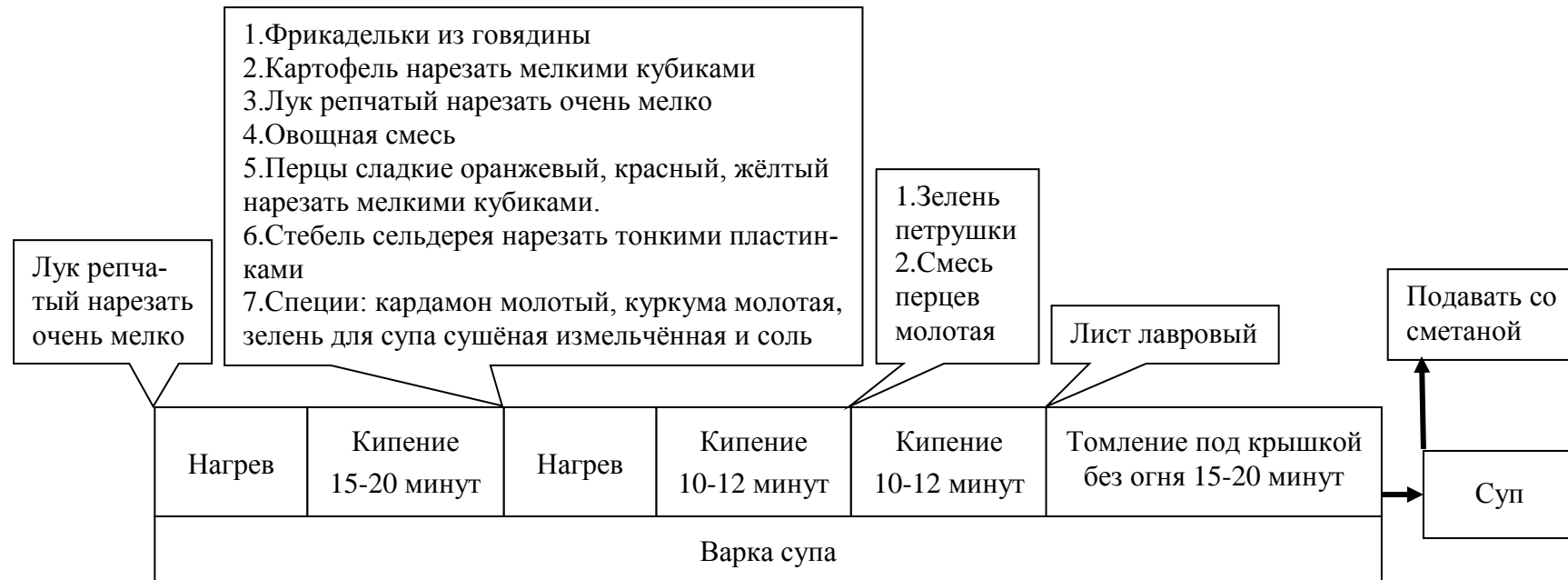


Суп с фрикадельками "Экспресс" (Хурс С.П. - 28.01.2016)



1. Фрикадельки из говядины – 0,8 кг
2. Картофель – 6-8 шт.
3. Лук репчатый – 2-3 шт.
4. Быстро замороженная овощная смесь - 0,4 кг
5. Перец оранжевый сладкий – 1 шт.
6. Перец красный сладкий 0,5-1 шт.
7. Перец жёлтый сладкий 0,5-1 шт.
8. Стебель сельдерея – 4 шт.
9. Зелень петрушки – 1 пучок
10. Сметана жирностью 20-25%
11. Кардамон молотый
12. Куркума молотая
13. Зелень для супа сушёная измельчённая
14. Смесь перцев молотая
15. Лист лавровый – 5-7 шт.
16. Соль – 1-1,5 ст. ложки
17. Вода – 2-2,5 л



Суп с фрикадельками "Экспресс" (Хурс С.П. - 28.01.2016)



1. Берём фрикадельки из говядины



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Режем картофель мелкими кубиками



5. Берём быстро замороженную овощную смесь



6. Размораживаем овощную смесь



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый очень мелко



10. Берём перец оранжевый сладкий



11. Режем перец оранжевый сладкий мелкими кубиками



12. Берём перец красный сладкий

Суп с фрикадельками "Экспресс" (Хурс С.П. - 28.01.2016)



13. Режем перец красный сладкий мелкими кубиками



14. Берём перец жёлтый сладкий



15. Режем перец жёлтый сладкий мелкими кубиками



16. Берём стебель сельдерея



17. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



18. Берём зелень петрушки



19. Режем зелень петрушки



20. Берём специи



21. Отмеряем пропорции специй



22. Берём смесь перцев молотую



23. Берём сметану жирностью 20-25%



24. Ставим кастрюлю с водой на огонь

Суп с фрикадельками "Экспресс" (Хурс С.П. - 28.01.2016)



25. Кладём лук репчатый в кастрюлю, варим



26. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



27. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



28. Кладём смесь овощей в кастрюлю



29. Кладём специи в кастрюлю



30. Кладём картофель в кастрюлю, варим



31. Кладём зелень петрушки в кастрюлю



32. Кладём смесь перцев в кастрюлю, варим



33. Кладём лист лавровый в кастрюлю



34. Отключаем огонь и томим под крышкой



35. Подаём суп на стол



36. Заправляем суп сметаной