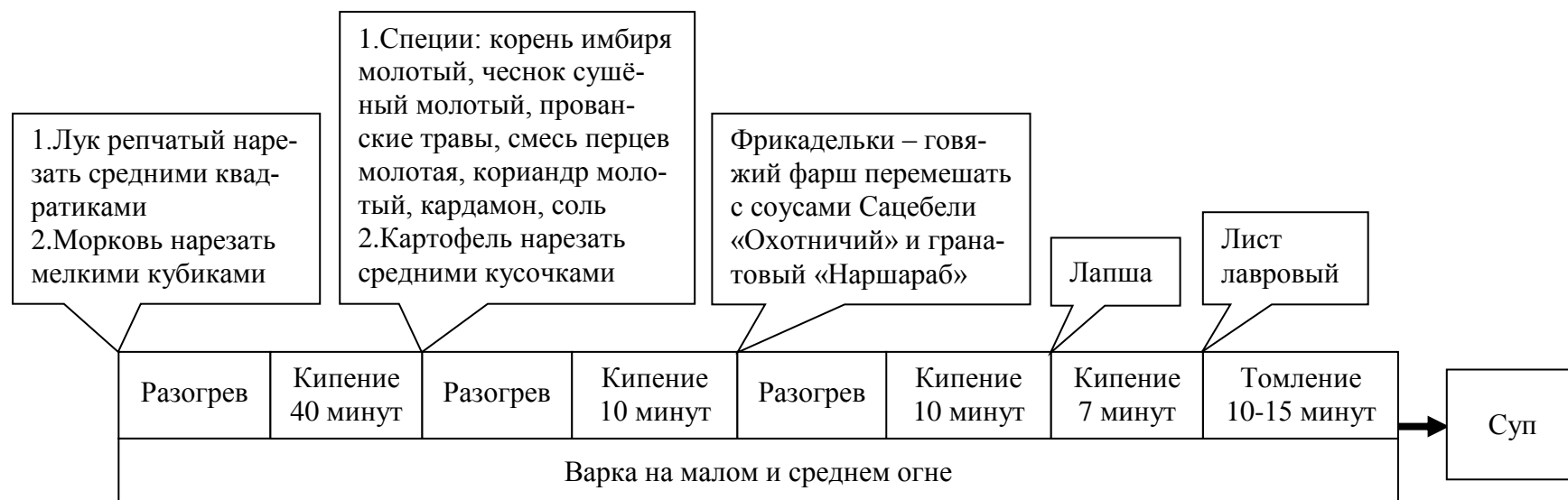


## Суп с фрикадельками из говядины с заправкой (khurs.ru - 2017)



1. Фарш из говядины – 1 кг
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Картофель – 7-10 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Лапша – 1 стакан
6. Соус Сацебели «Охотничий»
7. Соус гранатовый «Наршараб»
8. Корень имбиря молотый
9. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
10. Прованские травы – 1 ст. ложка
11. Смесь перцев молотая
12. Кориандр молотый
13. Кардамон
14. Соль – 1 ст. ложки
15. Вода – 2,5-3,0 л



## Суп с фрикадельками из говядины с заправкой



1. Берём фарш из говядины



2. Разминаем на тарелке, делая углубление в центре



3. Берём соус Сацебели «Охотничий»



4. Добавляем соус Сацебели «Охотничий» к фаршу



5. Берём соус гранатовый «Наршараб»



6. Добавляем соус гранатовый «Наршараб» к фаршу



7. Разминаем фарш и перемешиваем соусы с мясом



8. Формуем фрикадельки



9. Берём картофель



10. Чистим картофель



11. Режем картофель средними кусочками



12. Берём морковь



## Суп с фрикадельками из говядины с заправкой



13. Чистим морковь



14. Режем морковь мелкими кубиками



15. Берём лук репчатый



16. Чистим лук репчатый



17. Режем лук репчатый средними квадратиками



18. Берём лапшу



19. Отмеряем порцию лапши



20. Отмеряем пропорции специй



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём лук репчатый в кастрюлю



23. Кладём морковь в кастрюлю



24. Кладём специи в кастрюлю, доводим до кипения и удаляем накипь

## Суп с фрикадельками из говядины с заправкой



25. Кладём картофель в кастрюлю



26. Кладём фрикадельки в кастрюлю



27. Доводим до кипения и удаляем накипь



28. Варим на малом огне



29. Кладём лапшу в кастрюлю



30. Кладём лист лавровый в кастрюлю и отключаем огонь



31. Накрываем кастрюлю крышкой и томим



32. Подаём суп на стол