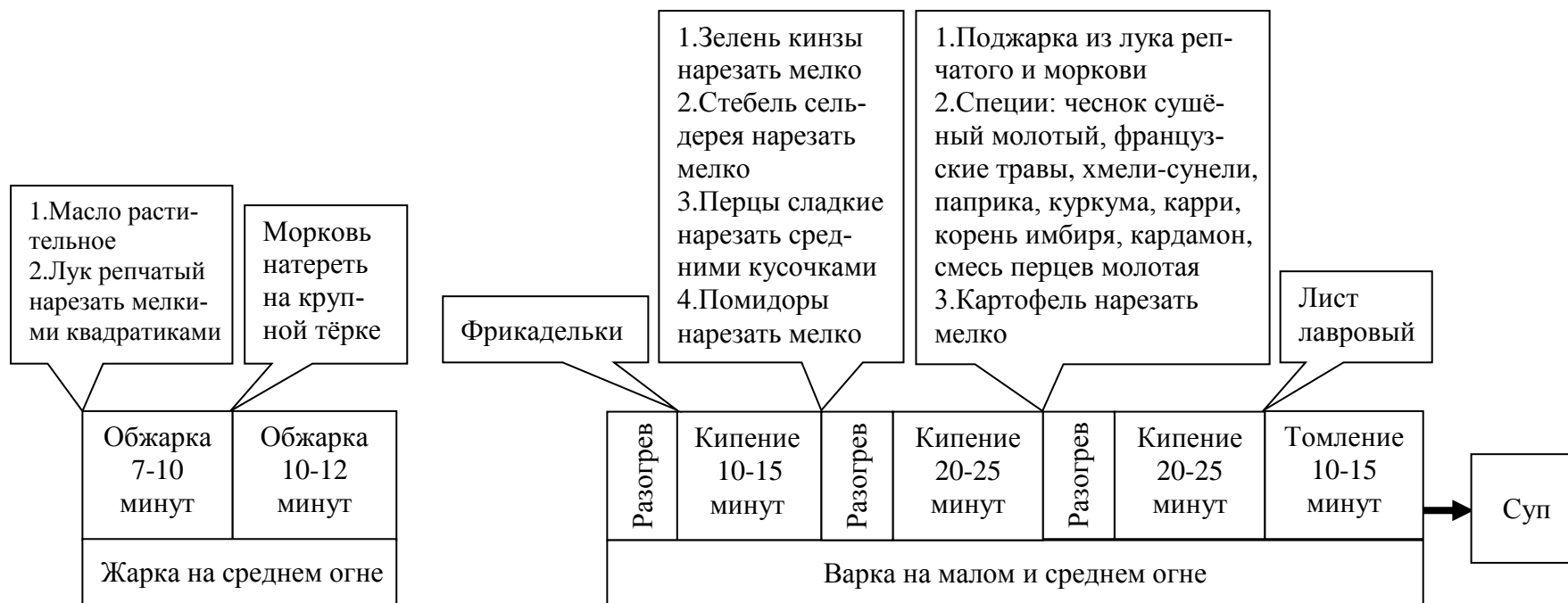


## Овощной суп с фрикадельками "У Семёновского" (khurs.ru - 2017)



1. Фарш "Мясновъ по-царски" – 0,5 кг
2. Лук репчатый – 1-2 шт.
3. Картофель – 5-6 шт.
4. Морковь – 1 шт.
5. Стебель сельдерея – 5-6 шт.
6. Помидоры – 2-3 шт.
7. Перцы сладкие жёлтый и красный – по 1 шт.
8. Зелень кинзы
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
10. Французские травы – 0,5 ст. ложки

11. Хмели-сунели
12. Паприка
13. Куркума
14. Карри
15. Корень имбиря
16. Кардамон
17. Смесь перцев молотая
18. Масло растительное – 35-40 г
19. Соль – 1 ст. ложки
20. Вода – 3,0-3,5 л



## Овощной суп с фрикадельками "У Семёновского"



1. Берём фарш "Мясновъ по-царски", скатываем фрикадельки



2. Чистим картофель



3. Режем картофель мелко



4. Берём помидоры



5. Режем помидоры мелко



6. Берём перцы сладкие



7. режем перцы сладкие средними кусочками



8. Берём стебель сельдерея



9. Режем стебель сельдерея мелко



10. Чистим лук репчатый



11. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



12. Чистим морковь, натираем на крупной тёрке

## Овощной суп с фрикадельками "У Семёновского"



13. Берём зелень кинзы



14. Режем зелень кинзы мелко



15. Составляем пропорции специй



16. Берём масло растительное



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём лук репчатый в сковороду



19. Обжариваем лук до золотистого оттенка



20. Кладём морковь в сковороду



21. Тушим лук с морковью



22. Ставим кастрюлю с водой на огонь



23. Кладём фрикадельки в кипящую воду, варим, снимаем накипь



24. Кладём зелень кинзы в кастрюлю

## Овощной суп с фрикадельками "У Семёновского"



25. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



26. Перемешиваем содержимое кастрюли



27. Кладём перцы сладкие в кастрюлю



28. Кладём помидоры в кастрюлю



29. Варим на среднем огне



30. Кладём поджарку в кастрюлю



31. Кладём специи в кастрюлю



32. Кладём картофель в кастрюлю



33. Варим на среднем огне



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Томим суп в кастрюле под крышкой без огня



36. Подаём суп на стол