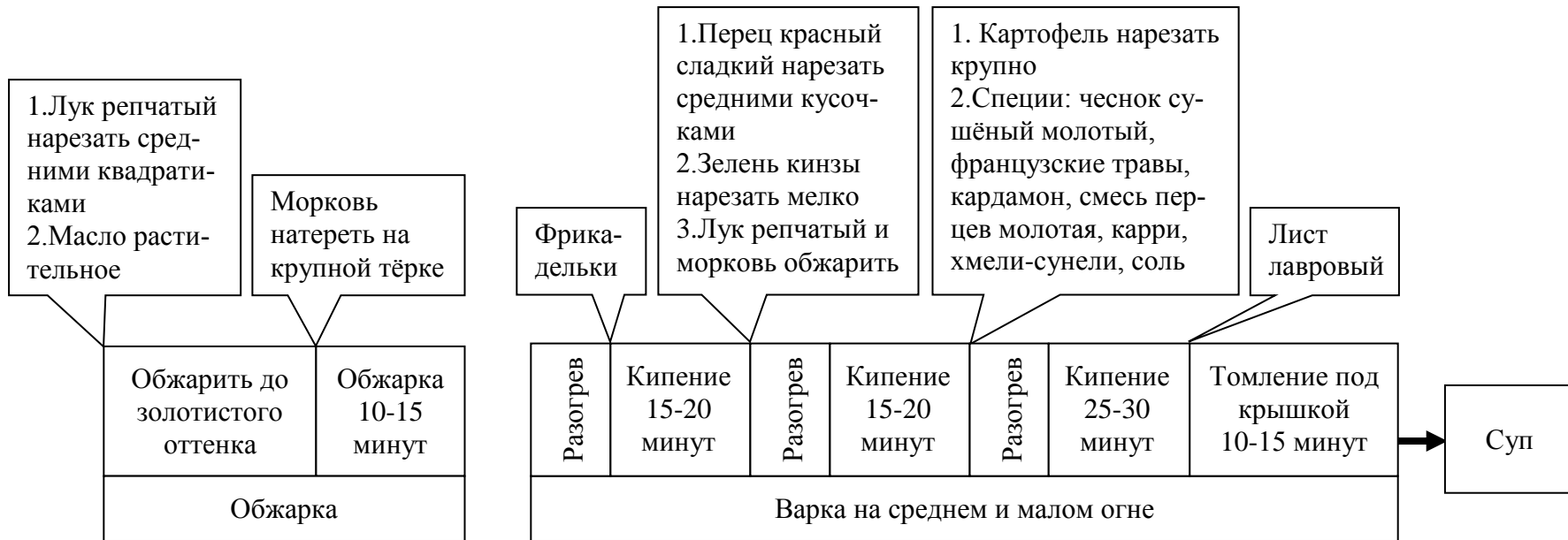


Суп с фрикадельками (khurs.ru - 2017)



1. Фарш "Мясное по-царски" из говядины и свинины – 0,75 кг
2. Картофель – 4-6 шт.
3. Лук репчатый – 1-2 шт.
4. Морковь – 0,5-1 шт.
5. Перец красный сладкий – 1 шт.
6. Зелень кинзы – 1 пучок
7. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
8. Французские травы – 1 ст. ложка
9. Кардамон
10. Смесь перцев молотая
11. Карри
12. Хмели-сунели – 1-2 ст. ложки
13. Соль – 1 ст. ложка
14. Масло растительное
15. Вода – 2,5-3 л

Удалить накипь



Суп с фрикадельками



1. Берём фарш, скатываем фрикадельки



2. Чистим картофель, режем крупно



3. Перец красный сладкий режем средними кусочками



4. Морковь чистим и натираем на крупной тёрке



5. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



6. Режем зелень кинзы мелко



7. Составляем пропорции специй



8. Берём масло растительное



9. Наливаем масло и кладём лук репчатый в сковороду



10. Обжариваем лук до золотистого оттенка



11. Кладём морковь в сковороду



12. Перемешиваем и обжариваем лук с морковью

Суп с фрикадельками



13. Ставим кастрюлю с водой на огонь



14. Кладём фрикадельки в кастрюлю



15. Удаляем накипь, варим на малом огне



16. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



17. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



18. Кладём обжаренные лук и морковь в кастрюлю



19. Кладём картофель в кастрюлю



20. Кладём специи в кастрюлю



21. варим на среднем и малом огне



22. Кладём лист лавровый в кастрюлю



23. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



24. Подаём суп на стол