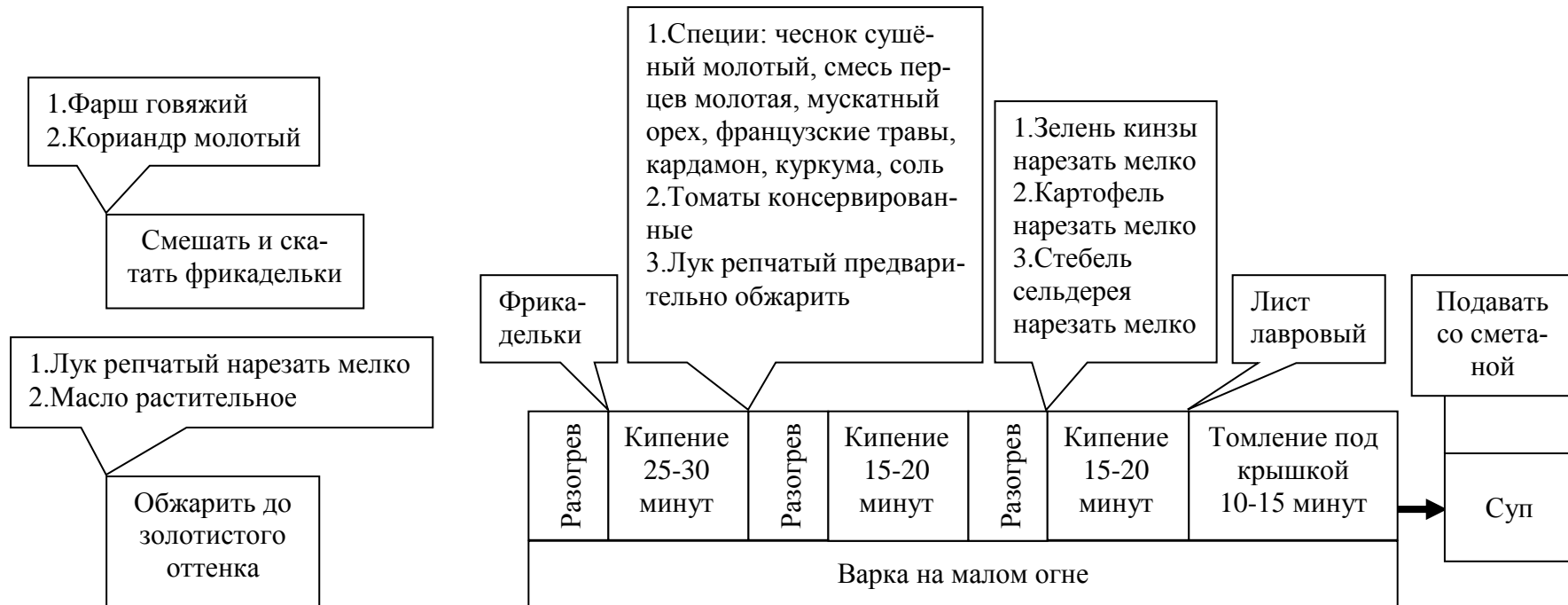


Суп с говяжьими фрикадельками (khurs.ru - 2017)



1. Фарш говяжий – 0,75-1 кг
2. Картофель – 6-7 шт.
3. Лук репчатый – 2-3 шт.
4. Стебель сельдерея – 3-4 шт.
5. Томаты консервированные – 400 г
6. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
7. Французские травы – 1 ст. ложка
8. Кардамон
9. Смесь перцев молотая
10. Мускатный орех
11. Куркума
12. Кориандр молотый – 1-2 ст. ложки
13. Соль – 1 ст. ложка
14. Масло растительное
15. Сметана жирностью 20%
16. Вода – 2,5-3 л

Удалить накипь



Суп с говяжьими фрикадельками



1. Берём фарш говяжий



2. Берём кориандр молотый



3. Насыпаем кориандр на фарш и тщательно перемешиваем



4. Скатываем фрикадельки



5. Берём картофель



6. Чистим и режем картофель мелкими кусочками



7. Берём лук репчатый



8. Чистим и режем лук репчатый мелкими квадратиками



9. Берём стебель сельдерея



10. Режем стебель сельдерея мелко



11. Берём зелень кинзы



12. Режем кинзу мелко

Суп с говяжьими фрикадельками



13. Берём томаты консервированные



14. Выкладываем томаты на тарелку



15. Составляем пропорции специй



16. Берём масло растительное



17. Берём сметану жирностью 20%



18. Ставим сковороду с растительным маслом на огонь



19. Кладём лук репчатый в сковороду



20. Обжариваем лук до золотистого оттенка



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём фрикадельки в кипящую воду



23. Варим, удаляем накипь



24. Кладём специи в кастрюлю

Суп с говяжьими фрикадельками



25. Кладём томаты в кастрюлю



26. Кладём обжаренный лук репчатый в кастрюлю



27. Перемешиваем содержимое кастрюли



28. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



29. Кладём картофель в кастрюлю



30. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



31. Перемешиваем содержимое кастрюли



32. Кладём лист лавровый в кастрюлю



33. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



34. Подаём суп на стол



35. Добавляем сметану



36. Размешиваем сметану в супе