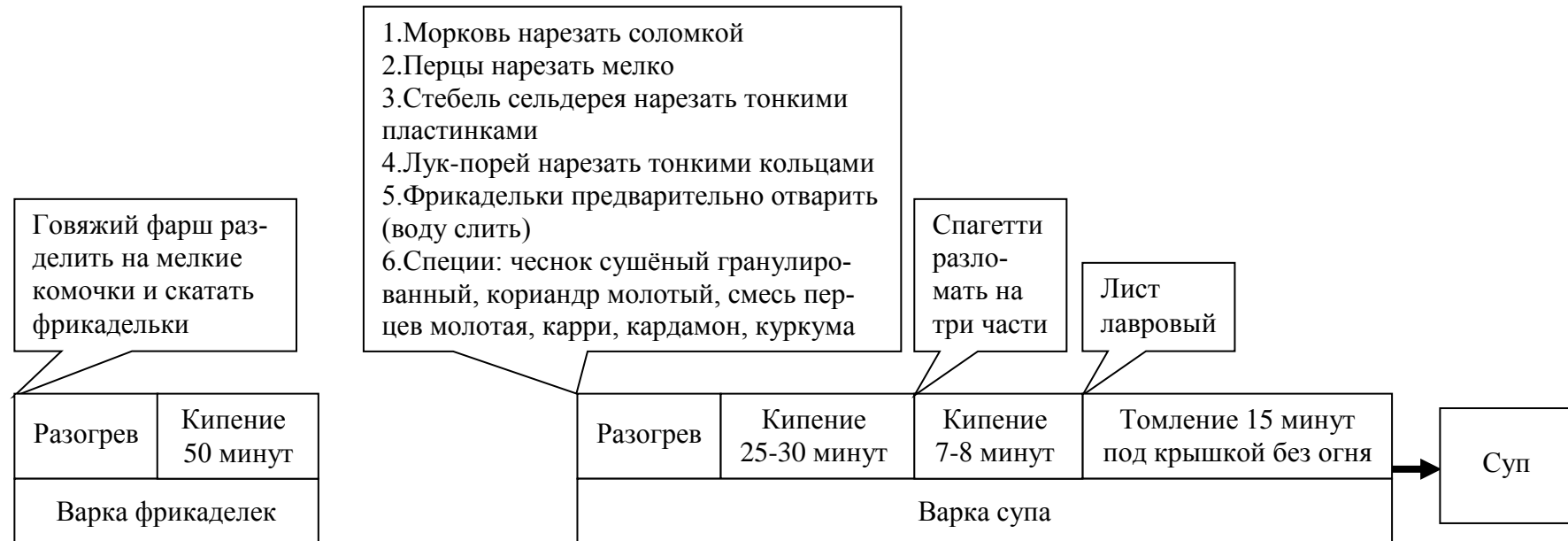


## Овощной суп с фрикадельками и макаронами (khurs.ru - 2018)



1. Говяжий фарш – 700-800 г
2. Перцы сладкие красный и жёлтый – 1+1 шт.
3. Перец зелёный – 2-4 шт.
4. Морковь - 1 шт.
5. Лук-порей – 1 шт.
6. Спагетти
7. Чеснок сушёный гранулированный – 1 ст. ложка
8. Кориандр молотый – 1 ст. ложка
9. Смесь перцев молотая
10. Карри
11. Кардамон
12. Куркума
13. Лист лавровый
14. Соль – 1-1,5 ст. ложки
15. Вода – 2-2,5 л



## Овощной суп с фрикадельками и макаронами



1. Берём говяжий фарш



2. Катаем фрикадельки из говяжьего фарша



3. Берём перцы сладкие



4. Берём перец зелёный



5. Режем перцы мелко



6. Берём лук-порей



7. Режем лук-порей тонкими кольцами



8. Берём стебель сельдерея



9. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



10. Берём морковь



11. Режем морковь соломкой



12. Берём зелень кинзы

## Овощной суп с фрикадельками и макаронами



13. Режем зелень кинзы мелко



14. Берём спагетти



15. Отмеряем спагетти



16. Ломаем спагетти на три части



17. Отмеряем пропорции специй



18. Ставим кастрюлю с водой на огонь



19. Кладём фрикадельки в кипящую воду, варим, извлекаем



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём морковь в кастрюлю



22. Кладём перцы в кастрюлю



23. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



24. Кладём лук-порей в кастрюлю

## Овощной суп с фрикадельками и макаронами



25. Кладём зелень кинзы и отваренные фрикадельки в кастрюлю



26. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



27. Кладём спагетти в кастрюлю, варим на малом огне



28. Кладём лист лавровый в кастрюлю



29. Отключаем огонь и томим под крышкой



30. Подаём на стол