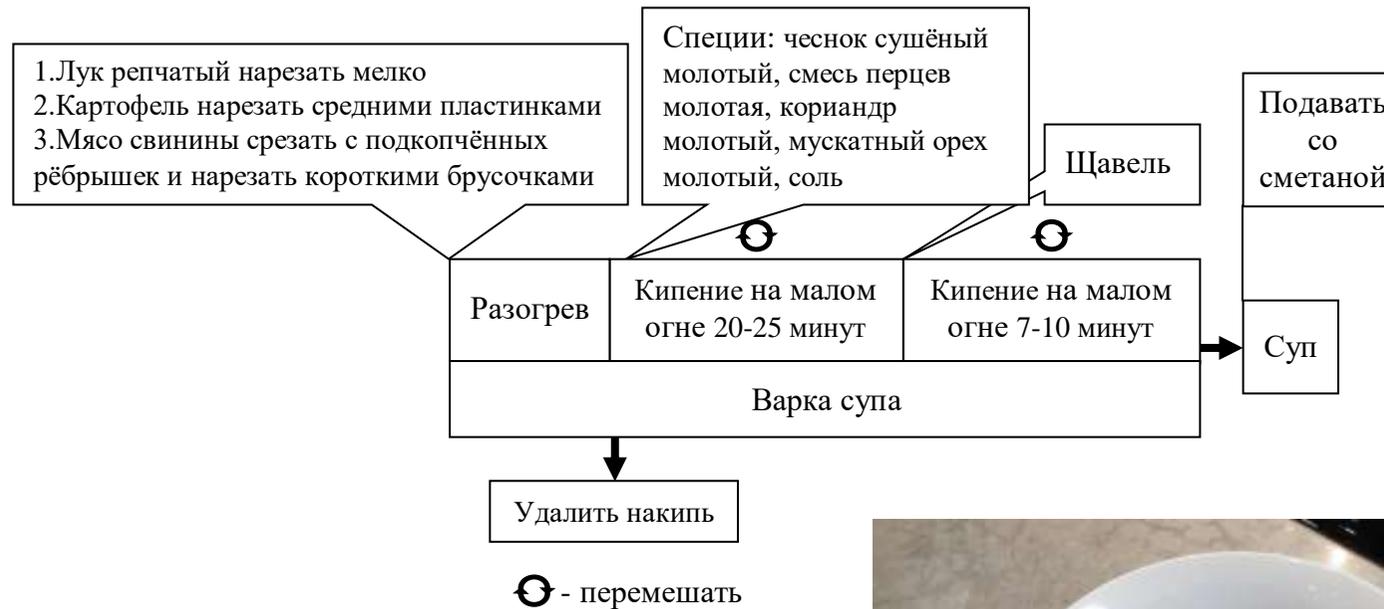


Щавелевый суп с копчёностями "Дачный" (khurs.ru - 2022)



- 1.Рёбрышки свиные подкопчённые - 0,7 кг
- 2.Картофель – 0,9 кг
- 3.Щавель – 250-300 г
- 4.Лук репчатый – 200 г
- 5.Яйца куриные – 2 шт.
- 6.Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
- 7.Смесь перцев молотая – 0,6-0,7 ч. ложки
- 8.Кориандр молотый – 0,4-0,5 ч. ложки
- 9.Мускатный орех молотый – 0,4-0,5 ч. ложки
- 10.Соль – 1-1,5 ст. ложки
- 11.Сметана жирностью 20%
- 12.Вода - 2-2,5 л



Щавелевый суп с копчёностями "Дачный"



1. Берём подкопченные свиные рёбрышки



2. Режем мясо с рёбрышек короткими брусочками



3. Чистим картофель



4. Режем картофель средними пластинками



5. Берём щавель



6. Режем щавель средними частями



7. Чистим и режем лук репчатый мелко



8. Берём яйца куриные



9. Выбиваем яйца куриные в кружку



10. Взбиваем яйца куриные чайной ложкой



11. Отмеряем пропорции специй



12. Ставим кастрюлю с водой на огонь

Щавелевый суп с копчёностями "Дачный"



13. Кладём лук репчатый в кастрюлю



14. Кладём картофель в кастрюлю



15. Кладём мясо в кастрюлю



16. Доводим до кипения, удаляем накипь



17. Кладём специи в кастрюлю, перемешиваем



18. Варим на малом огне без крышки



19. Кладём щавель в кастрюлю



20. Варим на малом огне без крышки



21. Тонкой струёй вливаем взбитые яйца в кастрюлю, перемешиваем



22. Кладём суп в тарелку



23. Кладём сметану в тарелку



24. Размешиваем сметану в супе, подаём на стол