Грибной суп с фрикадельками.

Добавил(а) Оля
17.05.09 10:32 - Последнее обновление 03.02.10 05:29

Продукты:

- Фарш мясной -300 г
- Картофель -6 шт.
- Морковь - 3 шт, Лук -2 шт
- Грибы шампиньоны - 500 гр
- Перец болгарский - 1 шт.
- Яйцо - 2 шт.
- Смесь кореньев, укроп, петрушка.
- Вода - 4л, соль по вкусу
- Время приготовления 30 мин.

Фарш.

Фарш солим, перчим, добавляем укроп, петрушку, 2 яйца.

Хорошо перемешиваем.

Фарш.

Одну сырую картошку трём на средней тёрке. Отжимаем сок.

Картофель кладём в фарш и перемешиваем.

Фрикадельки.

Из фарша делаем небольшие шарики.

Измельчаем грибы в комбайне "От шефа".

Складываем в чашу комбайна "От шефа" часть грибов, измельчаем .

Шампиньоны.

Другую часть грибов нарезаем крупными кусочками.

Обжариваем грибы .

Выкладываем грибы на сковороду, добавляем растительное масла и немного обжариваем.

Картофель

Картофель нарезаем небольшими кубиками.

Варим картофель.

В кипящую, подсоленную воду кладём картофель, варим 5 мин.

Затем выкладываем обжаренные грибы. Варим еще 5 мин.

Лук.

Лук складываем в чашу комбайна "От шефа" , быстро и без слёз измельчаем.

Морковь.

Морковь трём на крупной тёрке. Лук и морковь немого обжариваем.

Фрикадельки.

В кипящий бульон выкладываем фрикадельки. Варим 10 мин.

Добавляем обжаренные лук и морковь.

Перец.

Перец нарезаем кубиками. Перец можно обжарить вместе с луком и морковью.

Я добавила в суп свежий перец.

Суп готов.

Одновременно с перцем кладём смесь кореньев. Даём супу покипеть 3-5 мин. и снимаем с огня.

Добавляем укроп, петушку и даём настояться 5-10 мин.

Приятного аппетита!
{kunena_discuss:11}