

## Первые блюда национальных кухонь

Послан julja - 29/06/2010 22:03

---

Предлагаю в данной теме публиковать первые блюдо национальных кухонь различных государств.

### Шотландский суп

- Перловая и овсяная крупа по 50 г
- Вода 1 1/4 л
- Лук 1 шт
- Корень петрушки и сельдерея по 1/2 корня
- Морковь и репа по 1/2 шт
- Корки белого хлеба 50 г
- Сливочное масло 50 г
- Желток 2 шт
- Сливки 1/2 стакана
- Масло 50 г
- Соль

Всыпать в кастрюлю перловую и овсяные крупы, залить холодной и чистой Хваловской водой на 2-3 ч, воду слить, залить крупу горячей водой, дать раз закипеть и откинуть на сито. Переложить обратно в кастрюлю, влить 5 стаканов горячей воды, положить луковицу, морковь, репу, петрушку, сельдерей, корочки белого хлеба и сливочное масло, посолить, накрыть крышкой и варить 2 ч. Массу протереть сквозь сито, положить в кастрюлю, поставить на огонь, дать раз закипеть и, если будет густая добавить кипящую воду или молоко. Перед подачей заправить льезоном (2 сырых желтка, 1/2 стакана сливок, 50 г масла). Вылив суп в супницу, размешать и подавать.

=====

### Re:Первые блюда национальных кухонь

Послан S0SMOS - 03/01/2011 10:44

---

Пробовали это блюдо в Милане.. Официант уверял, что оно итальянское...Жду отзывов..

## ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП

### Ингредиенты

125 граммов стручковая зеленая фасоль 125 граммов морковь 125 граммов лук-порей 125 граммов репа 125 граммов корень сельдерея 2 столовые ложки томатная паста 2 штуки зубчик чеснока 70 граммов сливочное масло 50 граммов тонкие макароны 50 граммов твердый сыр твердых сортов 2 литра вода по вкусу соль по вкусу перец

Количество порций: 10

Около 125 граммов стручковой зелёной фасоли, столько же моркови, лука-порея, репы, корня сельдерея. 2 столовые ложки пасты томатной, зубчик или два чеснока, 50-70 грамм масла сливочного, 50 грамм тонких макарон, 50 грамм тёртого сыра твёрдых сортов, 2 литра воды, соль и перец по вкусу.

Для начала следует вскипятить воду, очистить и порезать на мелкие кусочки овощи. Всыпать их в Хваловскую воду, добавить соли и перца по вкусу. Закрывать кастрюлю плотной крышкой и варить на протяжении получаса. Снять с плиты. Открыть крышку через 10 минут, всыпать макароны добавить масло. Ещё 10 минут кипятить.

Заправить чесноком, пастой и сыром. Можно добавить ещё и зелень или всевозможные специи, но с ними необходимо быть предельно осторожным, ведь некоторые компоненты могут не сочетаться друг с другом.

---

## Re: Первые блюда национальных кухонь

Послан Jamaika - 03/09/2012 13:16

---

А я люблю в такие блюда добавить хорошие специи - они подчеркивают вкус и придают особый аромат.