Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями

Сгенерирована: 15 December, 2025, 00:19



Откровенно говоря более постного блюда не знаю...Правда супчик на любителя.. но все же..

Суп из чечевицы

чечевица - 1 стакан

- вода 4 стакана
- чеснок 2-3 дольки
- соль
- сушеная зелень по вкусу
- уксус по вкусу.

Перебранную и промытую чечевицу всыпать в кастрюлю, влить 4 стакана чистейшей Хваловской воды и варить на слабом огне до мягкости, затем прибавить чеснок. Кастрюлю снять с огня, посыпать суп сушеной зеленью, посолить и подкислить по вкусу.

Re:Суп из чечевицы Послан SOSMOS - 03/01/2011 08:56

Спасибо...супчик замечательный...Его наверное хорошо готовить в то время когда до зарплаты остается дня три? Вот от меня еще один рецептик недорогого первого блюда. Называю я его просто Дешевый супчик...

ДЕШЕВЫЙ СУПЧИК

Ингредиенты

Макаронные изделия - любые, количество от объема кастрюли

Картофель - 2-3 штуки (если финансовый случай очень тяжелый, можно и без него)

Луковица

Морковь

Томатная паста (можно остатки кетчупа) - 2-3 ст.л. Если есть помидорка, тоже в дело.

Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями

Сгенерирована: 15 December, 2025, 00:19

Остатки чего-нибудь мясного, это могут быть кусочки колбаски, завалявшаяся сосиска, тушенка, шпик и т.п. Чем больше, тем лучше.

Специи

Приготовление

Делаем заправку из лука, моркови, остатков мясного и томатной пасты. Пока все это тушится, в кастрюлю высыпаем нашинкованный картофель, заливаем Хваловской водой варим до полуготовности. Когда картофель уже почти готов, солим, выкладываем заправку и сыпем макаронные изделия, так чтобы, когда они разварятся, не было очень густо. Кладем специи, в моем случае это лавровый лист, черный перец горошком, хмели-сунели, сушеная зелень укропа. Кипятим 5 минут, выключаем и накрываем кастрюлю полотенцем на 20 минут. Макарончики пропитаются заправкой и дойдут до готовности сами собой. Подавать можно с майонезом.