

Щавелевый суп

Ингредиенты

- Говядина - 200 г
- Картофель - 2 шт
- Морковь - 2 шт
- Репчатый лук - 1 шт
- Сладкий перец - половина красный
- Лавровый лист - 1 шт
- Соль -
- Перец -
- Сметана - 4 ст. л для подачи
- Яйцо - 2 шт сваренные вкрутую для подачи



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Мясо хорошо промойте, залейте 1,5 л воды, добавьте соль, очищенные луковицу и 1 морковь, лавровый лист, перец горошком и варите час, снимая с бульона пену. Готовое мясо должно легко протыкаться шпажкой или зубочисткой.

2

Пока варится бульон, очистите картофель и залейте его холодной водой, чтобы не потемнел. Перец очистите от семян и плодоножки, нарежьте тонкой соломкой. Так же нарежьте оставшуюся морковь.

3

Когда бульон будет готов, достаньте шумовкой мясо, чуть охладите и нарежьте небольшими ломтиками. Бульон процедите, доведите до кипения и оставьте на плите на тихом огне. Мясо верните в кастрюлю с бульоном. Туда же отправьте очищенный и нарезанный брусочками картофель, нарезанные перец и морковь. Оставьте суп вариться еще на 15 минут.

4

Тем временем хорошо промойте листья щавеля, удалите пораженные части и толстые жилы. Мелко порубите. Выложите щавель в суп и варите еще 5 минут.

5

В конце варки суп поперчите и посолите, если требуется. Снимите с огня и дайте постоять 10 минут.

6

Разлейте суп по тарелкам, в каждую положите по половинке яйца, заправьте сметаной, мелко рубленной зеленью и подавайте.

Приятного вам аппетита :)