

Суп на телятине со щавелем и ревенем

Ингредиенты

- Телятина - 100 постная
- Бульон - из телятины
половина (сохраните бульон,
в котором варилась телятина)
- Ревень - 200 г
- Щавель - 100 г
- Репчатый лук - 2 головки
- Картофель - 2 шт
- Яйцо - 2 шт вареное
- Растительное масло - 3 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Нарежьте телятину, ревень и картофель небольшими кубиками примерно 1 1/2 см.

2

Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками. Обжарьте вместе с картофелем в большом сотейнике или кастрюле на растительном масле 7 минут. Отдельно разогрейте бульон. Влейте к овощам бульон и доведите до кипения. Убавьте огонь до минимума, киньте в кастрюлю телятину и варите еще 7-10 минут.

3

Добавьте ревень и щавель. Посолите, поперчите. Проварите еще 2-3 минуты и снимите с огня. Подавайте суп с яйцами, порезанными на дольки.

Приятного вам аппетита :)