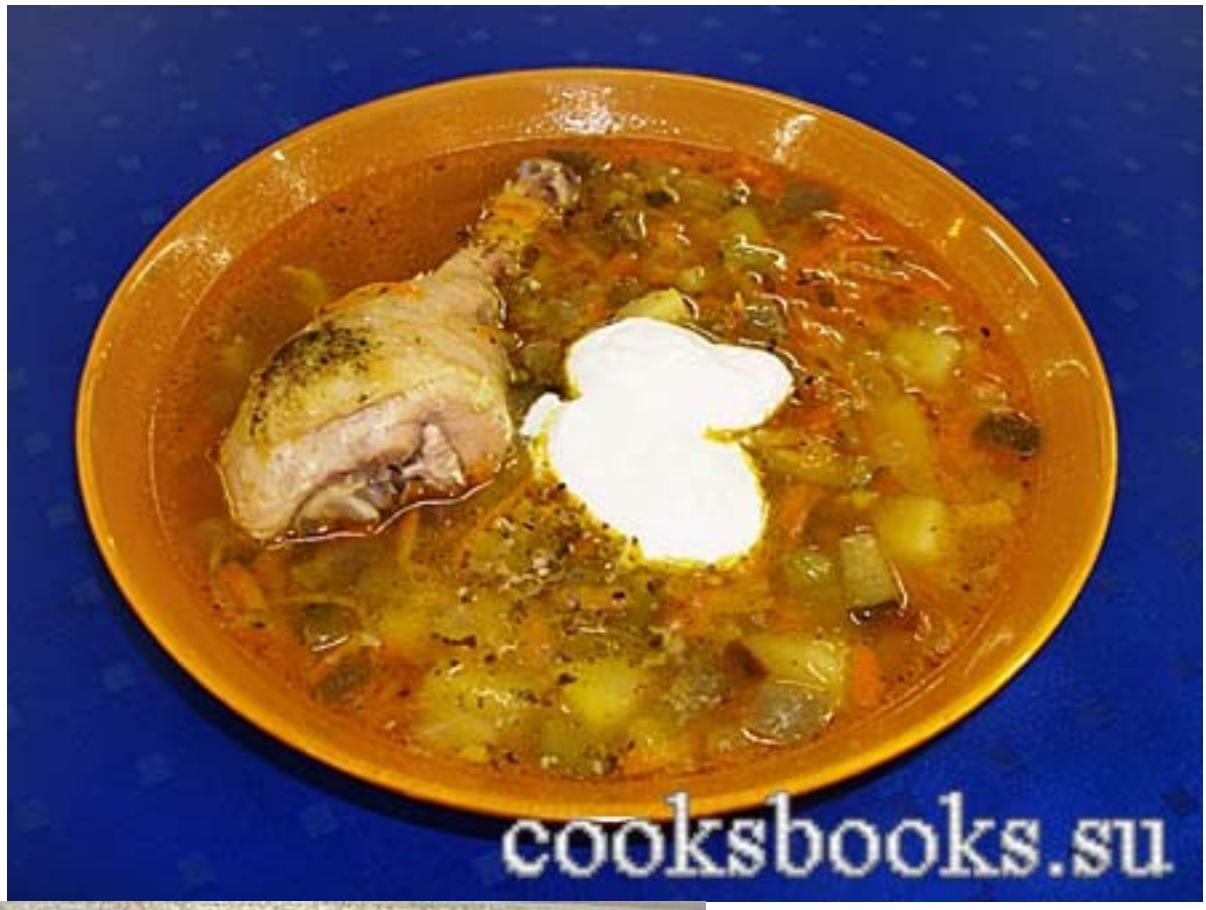
Овощной супчик "Ням-ням"

Добавил(а) Ольга
14.04.09 17:23 - Последнее обновление 03.02.10 05:28



Продукты

- Ножка курицы - 1 шт.
- Картофель - 4 шт.
- Морковь - 2 шт. Лук - 1 шт.
- Перец болгарский - 2 шт.

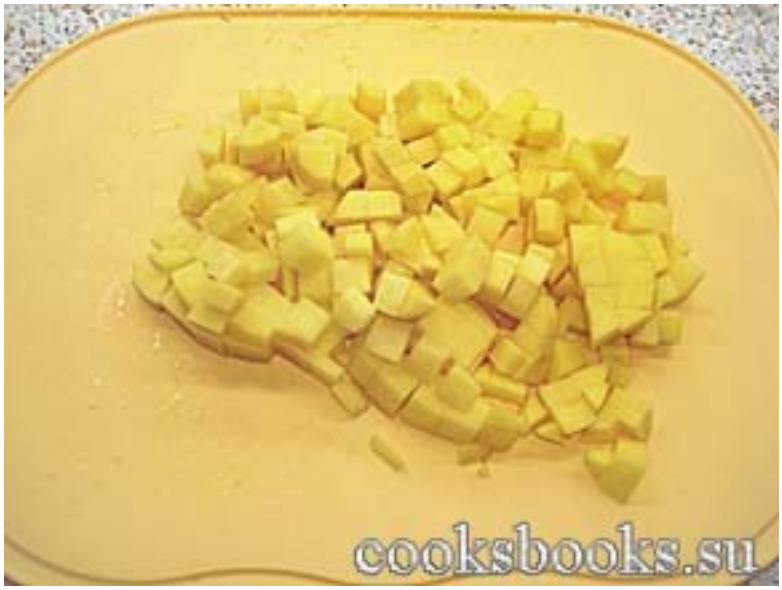
- Огурцы маринованные - 2 шт.
- Соль,специи,чеснок по вкусу..
- Время приготовления 45 мин.

Варим бульон.

Наливаем в кастрюлю 2,5 л воды, кладём 1 ст.л. с горкой соли. Варим мясо до готовности, 25-30

Морковь.

Морковь трём на средней тёрке.



Картофель

Картофель нарезаем крупными кубиками.

Перец.

Перец нарезаем кубиками.

Измельчаем лук.

При помощи измельчителя "без хлопот" быстро и без слёз измельчаем лук.

Готовим зажарку

Лук и морковь, перец тушим на слабом огне, добавив немного растительного масла.

Огурец

Нарезаем огурец.

Картофель

В кипящий бульон кладём картофель и варим 10 мин.

Супчик.

Затем кладём зажарку, выкладываем огурцы и варим еще 5-10 мин на слабом огне.

Добавляем измельчённый чеснок, зелень.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:11}