

Суп картофельный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:16 - Последнее обновление 03.02.10 05:27



Картофельный суп состоит из:

- Телятина-400 г
- Картофель-500 г
- Морковь-2 шт
- Лук-2 шт
- Вода, соль по вкусу
- Время приготовления 1ч 20 мин

Суп картофельный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:16 - Последнее обновление 03.02.10 05:27



Варим мясо до готовности.

Прежде чем начать готовить картофельный суп, ставим кастрюлю с мясом вариться.

Заливаем мясо водой так, что бы оно было покрыто полностью жидкостью. Варим 45-60 минут д



Нарезаем крупно картофель.

Очень важно, что бы картофель был нарезан для картофельного супа - крупными дольками или

Суп картофельный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:16 - Последнее обновление 03.02.10 05:27



Измельчаем морковь.

Морковь трём на крупной тёрке.



Загружаем лук и чеснок

Складываем лук и чеснок в чашу комбайна «От Шефа»

Суп картофельный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:16 - Последнее обновление 03.02.10 05:27



Быстро измельчаем лук и чеснок

Лёгким движением руки рубим лук и чеснок - быстро и без слёз, за несколько секунд...



Выгружаем на сковороду

Лук и морковь немного обжариваем, до золотистого цвета, перемешивая мягким - силиконовым

Суп картофельный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:16 - Последнее обновление 03.02.10 05:27



Картофель выкладываем в бульон.

- Когда картофель готов, выкладываем зажарку в бульон.
- Добавляем зелень в картофельный суп.
- Варим 3-5 минут и всё, *картофельный суп* готов!
- На всё-про всё, ушёл 1 час 20 мин! ;-)



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:11}