

Суп из баранины по-молдавски



Что нужно:

- баранина - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- чеснок - 4 зубчика;
- рис - 1/2 стакана;
- квас - 1 стакан;
- соль, перец (горошком) и ваши любимые специи- по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баранину произвольными кусочками (не крупными) и варим 10 минут, затем сливаем бульон, заливаем новую воду, доводим до кипения и варим 20 минут.
3. Добавляем рис (предварительно промытый), капельку растительного масла, солим и варим ещё 10 минут.
4. Добавляем не крупно нарезанную морковь.
5. Добавляем истолчённый чеснок и варим ещё 10 минут.
6. Добавляем мелко порубленный зелёный лук.
7. Вливаем квас.
8. Солим, перчим, добавляем любимые специи, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 10-15.