

# Суп "Бодрящий"



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- квашеная капуста - 300 г;
- картофелины - 3-4 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- морковь - 1 шт;
- сахар - 1 ч. л.;
- соль, перец (горошком) и ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Свинину промываем и нарезаем кубиками (не крупными).
3. Отвариваем свинину 10 минут, затем сливаем бульон, заливаем новую воду, доводим до кипения, и варим 20 минут.
4. Картофель нарезаем произвольными кусочками (не мельчите) и забрасываем в супчик, и варим ещё 10 минут.
5. Забрасываем натёртую морковь.
6. Добавляем квашенную капусту, перемешиваем и варим ещё 10 минут.
7. Добавляем мелко порубленную зелень, солим, перчим, засыпаем вали любимые специи, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё немного.