

Суп "Кифтелуце"



Что нужно:

- фарш (говядина+свинина) - 1 кг;
- яйца - 4 шт;
- картофелины - 2 шт;
- морковь - 1 шт;
- красный сладкий перец - 2 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец, розмарин - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем фарш и яйца. Солим.
3. Формируем шарики (фрикадельки). Отправляем их в уже кипящую воду и варим 30 минут.
4. Добавляем картофель (нарезанный помельче) и варим ещё 10 минут.
5. Добавляем перец (нарезанный не крупно).
6. Добавляем морковь (нарезанную не крупно) и варим всё ещё 10 минут.
7. Закидываем мелко порубленную зелень.
8. Солим, перчим, всыпаем розмарин.
9. Тщательно перемешиваем, выключаем огонь и даём настояться на плите ещё минут 15.