

Суп "Любимая фрикаделька" с щавелем



Что нужно:

- фарш (говядина+свинина) - 800 г;
- мякоть белого хлеба - 150 г;
- репчатый лук (мелкий) - 1 шт;
- щавель - 100 г;
- картофель - 1-2 шт;
- морковь - 1 шт;
- свекла - 1-2 шт;
- томатная паста - 200 г;
- петрушка - 1 пучок;
- яйца - 4 шт;
- соль, перец, любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем фарш с яйцом, хлебной мякотью (которую нужно будет замочить в половине стакана кипятка минуты на 2).
3. Солим, перчим и тщательно смешиваем.
4. Доводим в кастрюле воду до кипения и отправляем наши фрикадельки. Для этого берём фарш (понемногу) и скатываем в шарики. Варим 40 минут.
5. Закидываем нарезанный картофель и варим ещё 10 минут.
6. Далее отправляем натёртую (на крупной тёрке) свеклу.
7. Затем нарезанную морковь и варим всё это ещё 10 минут.
8. Закладываем томатную пасту.
9. Добавляем наш лучок (предварительно мы его мелко нарезали и обжарили до лёгкого румяного цвета).
10. Добавляем мелко нарезанную зелень (и петрушку, и щавель), солим всё, перчим, добавляем, по желанию, ваши любимые специи, перемешиваем и выключаем огонь.