Суп "От мексиканской бабушки"



Что нужно:

- говядина 1 кг;
- пакет замороженных овощей (мексиканская смесь) 1шт;
- овощная заправка (я взяла ассорти кабачка и моркови)- 1 баночка;
- репчатый лук 1 шт;
- картофелины 2 шт;
- чеснок 3 зубчика;
- петрушка 1 пучок;
- соль, перец, майоран по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Нарезаем говядину не крупными кусочками.
- 3. Отвариваем 10 минут, воду сливаем, заливаем новую, доводим до кипения и варим на среднем огне 40 минут.
- 4. Обжариваем лучок до лёгкого золотистого цвета.
- 5. Добавляем истолчённый чеснок к луку, перемешиваем и выключаем огонь.
- 6. Нарезаем картофель средними кусочками. Отправляем к супу и варим ещё 10 минут.
- 7. Закладываем в суп нашу мексиканскую смесь, перемешиваем и варим ещё 10 минут.
- 8. Добавляем нашу овощную заправку, перемешиваем.
- 9. Добавляем мелко порубленную петрушку.
- 10. Добавляем в суп наш лук и чеснок, солим, перчим, всыпаем майоран, тщательно перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.