

Суп "От мексиканской бабушки"



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- пакет замороженных овощей (мексиканская смесь) - 1 шт;
- 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 на крупные кусочки.
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. Даем настояться на плите ещё минут 15.