

Суп с молдавскими галушками



Что нужно:

- говядина - 800 г;
- мука кукурузная - 1 стакан;
- яйца - 2 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- картофелины - 4 шт (не крупные, картофель бэби отлично подойдёт);
- морковь - 1 шт;
- соль, перец и ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем говядину на кусочки (не крупные) и варим 10 минут, затем бульон сливаем, заливаем новую воду, доводим до кипения и варим 30 минут.
3. Пока варится говядина делаем галушки: смешиваем муку, яйца и немного соли, и месим крутое тесто (откладываем его в холодильник на 15 минут).
4. Нарезаем репчатый лук, солим и слегка обжариваем его.
5. Затем берём наше тесто и обкатываем его в муке (слегка).
6. Раскатываем тесто достаточно тонко.
7. Нарезаем его квадратиками и посыпаем (слегка) солью.
8. На каждый квадратик выкладываем по 1 ч. л. обжаренного лучка.
9. Скрепляем так, чтобы у нас получились треугольнички и откладываем в сторону на 10 минут.
10. Закидываем в бульон нарезанный картофель и варим 10 минут.
11. Закидываем наши галушки, капнем немного растительного масла и варим 10 минут.
12. Закидываем натёртую морковь.
13. Добавляем мелко нарезанную зелень.
14. Солим, перчим, добавляем свои любимые специи, хорошенько перемешиваем и выключаем огонь. Дайте настояться на плите ещё минут 10-15.