

Супчик "Зимний"



Что нужно:

- индейка - 1 кг;
- красное вино - 1 стакан;
- морковь - 2 шт;
- томатная паста - 100 г.;
- консервированная фасоль - 1 баночка;
- раст. масло - 2 ст. л.;
- соль, перец, ваша любимая приправа - по вкусу;
- также по желанию можете добавить сушёный укроп - 1 пачка.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Также возьмите сушёный укроп, это по желанию, но он придаёт очень хороший аромат.
3. Закидываем некрупно нарезанное мясо в кипящую воду и варим 10 минут. Сливаем этот бульон, заливаем новую воду, доводим до кипения и варим ещё 30 минут.
4. В маленькую сковородочку, прогрев её на среднем огне, вливаем масло и вино.
5. Туда же добавляем нарезанную дольками морковь.
6. Теперь идёт томатная паста.
7. Солим, перемешиваем и томим на среднем огне 10 минут.
8. В сам суп добавляем нашу консервированную фасоль.
9. Теперь нашу морковную заготовку отправляем в суп, перемешиваем всё, солим, перчим, добавляем любимую специю, всыпаем наш укроп и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 20.