

Томатный суп со свининой и рисом



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- пакет овощей (ассорти, заморозка) - 1;
- томатная паста - 200 г;
- укроп - 1 пучок;
- зел. лук - 1 мал. пучок;
- репчатый лук -1 шт;
- чеснок - 3 зубчика;
- рис - 1 стакан;
- соль, перец, любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем свинину небольшими кусочками (но совсем мелко не режьте).
3. Отвариваем мясо 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим ещё 20 минут.
4. Пока обжариваем мелко нарезанный лук до лёгкого золотистого цвета.
5. Добавляем к мясу наш рис (который мы предварительно помыли) и вари ещё 10 минут.
6. Добавляем чеснок (пропущенный через чеснокодавилку).
7. Всыпаем наше овощное ассорти (1 пакет).
8. Добавляем томатную пасту, перемешиваем и варим ещё 10 минут
9. Добавляем мелко порубленный укроп.
10. Хорошенько солим, перчим, добавляем по желанию любимые специи, перемешиваем и выключаем огонь.