

Тосканский суп с фаршем



Что нужно:

- фарш (говядина+свинина) - 1 кг;
- картофелины - 4 шт;
- сливки - 200 мл (возьмите пожирнее);
- чеснок - 4 зубчика;
- слив. масло - 80 г;
- петрушка - 1 пучок;
- сахар - 1,5 ч. л.;
- репч. лук - 1 шт;
- семена аниса, прованские травы, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Растапливаем сливочное масло.
3. Обжариваем на нём фарш, на слабом огне, 30 минут. Солим.
4. Добавляем мелко порубленную зелень, перчим.
5. Перемешиваем и томим ещё 10 минут.
6. Добавляем истолчённый чеснок, перемешиваем.
7. Добавляем обжаренный до лёгкой золотистой корочки лук, семена аниса, прованские травы, перемешиваем и выключаем огонь. С плиты пока не убирайте.
8. Отвариваем в кипящей воде, минут 20, картофель (предварительно нарезанный). Не забываем посолить воду.
9. Добавляем сливки.
10. Блендерим картофель.
11. Добавляем к картофелю наш ароматный фарш, перемешиваем, солим, варим ещё 10 минут и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.