

# Витаминный супчик " Зимний "



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- пакет замороженный овощей (мексиканская смесь) - 400 г;
- репчатый лук - 1 шт (крупный);
- кабачки по домашнему (консервация) - 200 г;
- картофель - 2 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец и возможно ваши любимые специи - по вкусу;
- чеснок - 4 зубчика.

Время приготовления: 55 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем мясо средними кубиками и отвариваем 10 минут, сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим 50 минут.
3. Лучок мелко нарезаем и обжариваем до лёгкого золотистого оттенка.
4. Добавляем истолчённый чеснок. Солим. Обжариваем ещё пару минут и выключаем огонь. Добавляем всё в суп.
5. Картофель нарезаем средними кусочками и отправляем в суп. Варим 10 минут.
6. Всыпаем нашу Мексиканскую смесь в суп, перемешиваем и варим ещё 10 минут.
7. Засыпаем мелко порубленный петрушку.
8. Добавляем нашу консервацию из кабачков. Я взяла такую, вы можете выбрать что-то и по своему вкусу.
9. Солим, перчим, добавляем, по желанию, любимые специи.
10. Тщательно перемешиваем, выключаем огонь, даём настояться на плите ещё минут 15.