

Жареный суп со сметаной



Что нужно:

- говядина - 700-800 г;
- картофелины - 2 шт;
- лук репчатый - 1 шт;
- морковь (не крупная) - 2 шт;
- сметана - 200 г (возьмите пожирнее);
- мука - 80 г;
- чеснок - 3-4 зубчика;
- сухой укроп - 1 ст. л (можно даже с горкой);
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Говядину нарезаем не крупно (но и не мельчите совсем), варим 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим 1 час.
3. Картофель нарезаем кубиком (но не слишком мелким), солим и обжариваем 20 минут. И отправляем в суп.
4. Обжариваем нарезанный чеснок буквально минутку и также отправляем в суп.
5. Обжариваем натёртую морковь, посолив, 4 минуты и также отправляем в суп.
6. Обжариваем мелко нарезанный лук до лёгкой румяности и снова отправляем в суп.
7. Теперь начинаем работать с соусом. В сковороду (можно в ту же, где обжаривались овощи) всыпаем муку и постоянно помешивая, обжариваем на среднем огне, до появления кремового оттенка.
8. Смешиваем венчиком 1 стакан воды и сметану, и отправляем к муке, опять же постоянно помешивая. Доводим до лёгкого загустения и выключаем огонь.
9. Отправляем соус в суп и всыпаем укроп.
10. Солим и перчим.
11. Тщательно всё перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.