

Хочу вкусный супчик!

Послан Алла - 02/11/2009 05:52

Всем привет 😊
Только зарегистрировалась, а тут никого нет пока 😊

Я очень люблю всякие супы и супчики.

Что приготовить на обед? Подскажите... Хочется что то нового и интересного 😊

=====

Re:Хочу вкусный супчик!

Послан Леночка1982 - 17/02/2010 16:12

Привет! Предлагаю вкусный Гороховый супчик с фрикадельками.

Необходимо: 400-500г мясного фарша (лучше домашний), 1 луковица, 1 морковь, 5 картофелин, сухой горох цельный треть пачки (на глаз), соль, перец, зелень, растительное масло.

Сначала (лучше на ночь) залить горох теплой водой, можно часа на 2. Делаем зажарку: в растительном масле поджарить порезанный лук и нашинкованную морковь. Сделать фрикадельки (мясные шарики 2-3 см в диаметре), сдвинуть зажарку в сторону и на этой же сковородке пожарить слегка фрикадельки (но можно и не жарить, просто обжаренные придают супу пикантность). Затем ставим воду, солим, закипела - опускаем горох, варим минут 20 (если был замочен на ночь, то сварится за 10 минут), варим до разваристости, но не до состояния пюре. Затем добавляем картофель, закипело - опускаем зажарку с фрикадельками вместе и варим после закипания 7 минут (если не обжаренные, то минут 10-12), затем добавляем перец, зелень и лавровый лист, выключаем, даем немного настояться. Очень вкусно и быстро. Я вчера сварила этот супчик за час)))Обалденно!

=====

Re:Хочу вкусный супчик!

Послан Леночка1982 - 17/02/2010 16:15

Гороховый супчик с фрикадельками



=====

Re:Хочу вкусный супчик!

Послан Алла - 18/02/2010 05:21

Леночка!

Спасибо за рецептик! Я очень люблю супчики!

Гороховый я очень люблю! няяяяям! Обязательно сделаю. 😊

=====

Re:Хочу вкусный супчик!

Послан julja - 29/06/2010 21:59

В данном блюде можно использовать как свинину так и говядину. С молодой картошкой блюдо получается особенно хорошим...

Русский суп

- Мясо 800 г
- Луковицы 2
- Морковь 2
- Петрушка 1
- Картофель 10 шт
- Репа 1
- Перловая крупа 100 г

Сврить мясной бульон. Отдельно приготовить коренья, картофель и перловую крупу. Все коренья очистить, порезать соломкой, облить кипятком, дать постоять 5 мин., слить воду, положить коренья в сковороду, добавить кусочек масла, влить 1 стакан бульона и тушить в духовке, закрыв крышкой. Лук мелко нарезать, поджарить и положить в бульон. Когда коренья наполовину утушатся, прибавить к ним так же нарезанный картофель и тушить всё вместе до готовности. Перловую крупу промыть в несколько раз в чистой и приятной на вкус Хваловской воде. После чего залить той же водой так, чтобы она покрыла крупу. Посолить и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, сделать слабый огонь и, подливая кипятком, если вода выкипает, сварить крупу до готовности; откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Дать стечь воде. Приготовленные гарниры залить процеженным бульоном, добавить нарезанное на порции мясо, поставить суп и прокипятить.

=====

Re:Хочу вкусный супчик!

Послан S0SMOS - 03/01/2011 10:50

Юля а репу можно чем нибудь заменить в супе? Дело в том что ее не часто продают в магазинах...Может быть редиска или марковка подойдет? Вот от меня рецептик простого куриного бульона...

Куриный бульон

- Курица 1 кг
- Морковь 1 шт
- Петрушка (корень) 1 шт
- Лук 1 шт
- Вода 3 л

Курицу насухо вытереть полотенцем, опалить, отрубить шейку и лапки, выпотрошить и тщательно промыть. Желудок разрезать, очистить и снять с него оболочку; сердце надрезать; лапки ошпарить, снять с них кожицу и обрубить когти;голову ощипать; с печени осторожно срезать желчный пузырь. Все потроха промыть. На тушке курицы, ниже грудки сделать 2 надреза и заправить в них ножки, а крылышки подогнуть к спинке - это придает тушке более красивую и удобную для варки форму. подготовленную таким образом курицу и потроха вместе с очищенными и разрезанными кореньями положить в кастрюлю , залить холодной Хваловской водой, накрыть крышкой и поставить варить. После закипания отвара уменьшить нагрев и варить при слабом кипении. Появившуюся в начале кипения пену снять шумовкой. Продолжительность варки курицы колеблется от 1 до 2 ч в зависимости от ее величины и возраста. Готовность курицы определяют с помощью вилки. Если вилка свободно прокалывает мясо ножки, то курица готова.

=====

Re: Хочу вкусный супчик!

Послан Svet88 - 17/11/2014 14:15

Вот рецепт Харчо. Тоже очень вкусно!

=====

Re: Хочу вкусный супчик!

Послан AlenkaRyb - 15/12/2015 19:35

Хочу посоветовать замечательный супчик с кальмарами!) Настоящее блаженство!) Рецептником делюсь- receptov.net/1185-sup-s-kalmarami.html) Побалуйте себя и заодно семейство)

=====