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 морковка, 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 пожжарить 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! няяяяяяям! 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 утушаться, 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 кипяток, 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 Sveta88 - 17/11/2014 15:15

Вот рецепт Харчо. Тоже очень вкусно!

==========

Re: Хочу вкусный супчик!

Послан AlenkaRyb - 15/12/2015 20:35

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

==========