

Суп из чечевицы

Послан julja - 29/06/2010 22:05

Откровенно говоря более постного блюда не знаю...Правда супчик на любителя.. но все же..

Суп из чечевицы

чечевица - 1 стакан

- вода - 4 стакана

- чеснок - 2-3 дольки

- соль

- сушеная зелень - по вкусу

- уксус - по вкусу.

Перебранную и промытую чечевицу всыпать в кастрюлю, влить 4 стакана чистейшей Хваловской воды и варить на слабом огне до мягкости, затем прибавить чеснок. Кастрюлю снять с огня, посыпать суп сушеною зеленью, посолить и подкислить по вкусу.

Re:Суп из чечевицы

Послан S0SMOS - 03/01/2011 11:56

Спасибо..супчик замечательный...Его наверное хорошо готовить в то время когда до зарплаты остается дня три? Вот от меня еще один рецепт недорогого первого блюда. Называю я его просто Дешевый супчик..

ДЕШЕВЫЙ СУПЧИК

Ингредиенты

Макаронные изделия - любые, количество от объема кастрюли

Картофель - 2-3 штуки (если финансовый случай очень тяжелый, можно и без него)

Луковица

Морковь

Томатная паста (можно остатки кетчупа) - 2-3 ст.л. Если есть помидорка, тоже в дело.

Остатки чего-нибудь мясного, это могут быть кусочки колбаски, завалевшаяся сосиска, тушенка, шпик и т.п. Чем больше, тем лучше.

Специи

Приготовление

Делаем заправку из лука, моркови, остатков мясного и томатной пасты. Пока все это тушится, в кастрюлю высыпаем нашинкованный картофель, заливаем Хваловской водой варим до полуготовности. Когда картофель уже почти готов, солим, выкладываем заправку и сыпем макаронные изделия, так чтобы, когда они разварятся, не было очень густо. Кладем специи, в моем случае это лавровый лист, черный перец горошком, хмели-сунели, сушеная зелень укропа. Кипятим 5 минут, выключаем и накрываем кастрюлю полотенцем на 20 минут. Макарончики пропитаются заправкой и дойдут до готовности сами собой. Подавать можно с майонезом.
