

Как приготовить чечевичный суп?

Добавил(а) Оля
08.02.18 18:32 -

□ Как приготовить чечевичный суп? Чечевица — это не только гарнир, но и отличный суп. Чечевица отличный



Продукты для рецепта

Как приготовить чечевичный суп?

Добавил(а) Оля
08.02.18 18:32 -

- Голень индейки - 2 шт.
- Чечевица - 100 гр., морковь - 2 шт, лук - 1 шт.
- Томаты в собственном соку - 1 банка (0,5 л.), соль, перец, специи по вкусу.



Готовим бульон. В кастрюлю с водой кладём голень индейки. Доводим бульон до кипения и умеренно



Лук и морковь нарезаем кубиками. Пассируем на растительном масле.

Как приготовить чечевичный суп?

Добавил(а) Оля
08.02.18 18:32 -



Томаты чистим от кожи, нарезаем небольшими кусочками. Выкладываем томаты в сковороду с луком.



Из бульона вытаскиваем мясо. В бульон добавляем чечевицу и варим 10 минут. Выкладываем томаты и лук.

Как приготовить чечевичный суп?

Добавил(а) Оля
08.02.18 18:32 -



Голени индейки остужаем.



Мясо нарезаем кусочками или разделяем на волокна, тщательно убираем все косточки, которых

Как приготовить чечевичный суп?

Добавил(а) Оля
08.02.18 18:32 -



Подаём чечевичный суп с зеленью и сметаной.

Приятного аппетита!!!