

Суп "Вере́йские будни"

Автор: Екатерина
10.08.2011 11:23

На 2,5 литра:

Рыбные консервы в собственном соку/в масле (горбуша, сайра) - 1 банка;
морковь - 1 шт; лук репчатый - 1 шт; картофель - 3-4 шт; соль, перец, лавровый лист - по вкусу

Воду в кастрюле довести до кипения, выложить консервы (предварительно слегка потолочь). Варить минут 20-30. Морковь почистить, вымыть, натереть на крупной терке. Обжарить в подсолнечном масле. Лук почистить, порезать мелко, обжарить с морковкой и специями. Полученную поджарку выложить в кастрюлю. Картофель почистить, вымыть, порезать кубиками. Выложить в кастрюлю. Варить всё вместе до готовности минут 20-25.