

Щавелевый суп "Дары природы"

Автор: Екатерина
10.08.2011 11:21

На 4-5 порций:

Щавель свежий - большой пучок; картофель - 3-4 шт; морковь - 1 шт; лук репчатый - 1 шт; замороженные овощи (любое ассорти) - 1/4 пакета (2-3 горсти)

В кастрюле вскипятить воду, щавель помыть, порезать и загрузить в кипящую воду. Морковь помыть, почистить, натереть на тёрке; лук почистить, порезать мелко. Морковь и лук положить в хорошо разогретую сковороду (без масла), добавить соль, перец, специи, немного воды и тушить до полуготовности. Когда морковь и лук подойдут, добавить туда же замороженные овощи, тушить еще 5-7 минут. Тушеные овощи положить в кастрюлю, варить минут 40.