

Суп "Кисло да быстро"

Автор: Екатерина
10.08.2011 11:20

Суп

Кастрюля 1,5 литра:

Картофель - 2-3 шт; лук - 1/2 шт; морковь - 2 шт; лавровый лист, перец, соль; щавель - среднего размера пучок; помидор - 1 шт; зелень - пучок

В кастрюлю 1,5 - 2 литра налить воды и довести до кипения. Добавить лавровый лист, перец, соль. Картофель помыть, почистить, порезать кубиками и положить в кипящую воду. Варить 10-15 минут. Морковь помыть, натереть на крупной тёрке, обжарить в растительном масле на сковороде. Когда морковь приобретет легкий золотистый цвет, добавить мелко порезанный лук. Жарить 5 минут, затем убавить огонь, закрыть крышкой и тушить 5 минут. Помидор помыть, вырезать сердцевину, порезать кубиками, добавить к моркови и луку и тушить ещё 10 минут. Готовые овощи добавить в кастрюлю с картофелем. Варить 10-15 минут.

Щавель помыть, мелко порезать, добавить в кастрюлю. Туда же добавить мелко порезанную свежую зелень (укроп, петрушка, базилик). Кастрюлю закрыть крышкой и варить до готовности. Затем настоять ещё 10 минут. Подавать горячим. Можно посыпать свежей зеленью.