Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Радужный супчик с телятиной и гренками

18 сентября 2011 16:22 · https://open-cook.ru/recipes/raduzhnyj-supchik-s-telyatinoj-i-grenkami



Когда за окном дождь и настроение плаксивое, спасает что-нибудь яркое и цветное, желательно вкусное. Вот и решила я сварить радужный супчик для поднятия настроения. Супчик в голову пришел спонтанно, а там и гренки подтянулись. Экспромт, так сказать.

Данный супчик был сварен на двоих, потому продуктов потребовал немного.

Итак, на литровую кастрюлю нам понадобится:



- 200 г телятины
- 3 средних клубня картофеля
- 1 средняя морковка
- 1 средняя луковица (лучше красный лук, но вполне подойдет и обычный)
- 1 маленький сладкий перец
- 1 маленький зубчик чеснока
- 1 маленький помидор (но он убежал, поэтому в кадр не попал)

Для гренок:



*4 треугольных кусочка ржаного хлеба
*4 помидорки черри
*1 маленький зубчик чеснока
*черный перец, соль, оливковое и растительное масло

Чтобы наш супчик быстрее приготовился, порежем мясо на два-три кусочка поперек волокон, солим после закипания бульона, тогда же опускаем лавровый лист (вначале ставим кастрюлю на сильный огонь, доводим до кипения, снимаем пенку и далее варим на среднем огне):



Мелко нарезаем наши овощи



Картофель режем на небольшие кубики



Через 20 минут после закипания проверяем мясо на предмет готовности. Когда оно сварится, добавляем картофель



На раскаленной сковороде на маленьком огне в 1 столовой ложке растительного или оливкового масла сначала пассеруем морковь, через три минуты добавляем лук и перец,и только когда они станут мягкими, осторожно выкладываем к ним помидор (вместе с выделившимся соком) и пассеруем все минуты 3, периодически помешивая



Кусочки мяса выкладываем в миску, когда сварится картофель. Овощи добавляем в суп и продолжаем держать его на огне пять минут.



Через пять минут наше мясо, порезанное на кубики, возвращаем в супчик. В этот момент можно добавить немножко какой-нибудь травки, сушеной или свежей. Я добавила щепотку сушеного базилика



Помешивая, варим нашу красоту еще 3 минуты, затем выключаем огонь и накрываем крышкой



Пока наш супчик настаивается, сделаем гренки. Нарезаем ржаной хлеб наискось, чтобы получились “треугольники” и слегка обжариваем их на оливковом масле до такого состояния



Теперь займемся соусом. В миску наливаем столовую ложку оливкового масла, к нему мелко рубленный чеснок (именно так, не тертый и не давленный), нарезанные дольками помидорки, соль и перец. Все хорошо перемешиваем



Аккуратно выкладываем соус на наши гренки.



Красивый и очень вкусный супчик готов, гренки тоже. И дождь за окном уже не раздражает. Хорошего настроения и приятного аппетита!



Комментарии: 3

Эксперт # 14:27 21.09.2011

Конечно, если налили рюмочку красного аперитива - дождь уже не так раздражает.

Но, надо отметить, что лично я люблю дождик.

Ylia # 16:22 21.09.2011

Так все описано...даже слюнки потекли!

Эксперт # 17:13 21.09.2011

Эх! А аромат какой! А сухарики с чесночком здорово хрустят. Очень вкусно!