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

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

Мясной бульон с овощами и расстегаями

18 апреля 2012 12:37 · https://open-cook.ru/recipes/myasnoj-bulon-s-ovoschami-i-rasstegayami



По сути это суп, потому что в бульон добавлены овощи, но такое название мне больше нравится. В моем холодильнике практически всегда есть бульон, я готовлю его заранее на 2-3 дня, а потом просто добавляю понравившиеся овощи или крупы. Сегодня предлагаю вам простой, но сытный супчик на мясном бульоне с мясными же расстегаями

На 2 хороших порции супа:

- 600 мл мясного бульона (лучше говяжьего)
- 70 гр брокколи (я использовала замороженную)
- 70 гр лука-порея
- 80 гр моркови

Пока закипает наш бульон, нарезаем овощи, по сути произвольно, но морковь лучше тонкими ломтиками:



Как только бульон закипит, уменьшаем огонь до среднего и выкладываем овощи в кастрюльку:



Варим до мягкости овощей, около 7-10 минут, добавляем немножко зелени и соли по вкусу:



Для сидящих на диете можно есть просто супчик, а для мужчин будет хорошо подать расстегаи с мясом



Именно так я делаю для мужа, чтобы он и суп с овощами скушал и мясо.
Вот так выглядит наш вкусный и красивый супчик:



Комментарии: 1

Светик # 17:14 18.04.2012

Недавно открыла для сабя ваш сайт Аня, спасибо что делитесь своим опытом - это такая редкость.

Очень интересный супчик получается