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

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

Щавелевый суп

19 июня 2012 17:43 · https://open-cook.ru/recipes/schavelevyj-sup



Сезон щавеля, друзья! Время набивать организм витаминами. Пирожки с щавелем мы уже готовили. А сегодня у нас суп с щавелем!

Примерно на 1 литр супа нам понадобится:

- 700-750 мл говяжьего бульона и 100-150 гр отварной говядины (можно взять косточку с мясом на ней весом граммов 200)
- 2 средних картофелины
- небольшая морковка
- небольшой пучок щавеля
- 1 яйцо, сваренное вкрутую

- зелень для украшения

Бульон доводим до кипения:



В это время чистим овощи и нарезаем их мелкими кубиками. Отправляем в кипящий бульон:



Пока наши овощи варятся в бульоне до готовности, моем, сушим и нарезаем щавель:



Когда овощи сварятся, отправляем в кастрюлю щавель, солим. Варим все минут 5 (можно и 3, главное чтобы цвет щавеля поменялся с ярко зеленого на болотный):



Мясо нарезаем небольшими кусочками:



В тарелку выкладываем мясо, наливаем суп, добавляем половинку яйца и украшаем зеленью:



Приятного аппетита!

