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

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

Суп с щавелем и свекольной ботвой

11 июля 2013 13:37 · https://open-cook.ru/recipes/sup-s-schavelem-i-svekolnoj-botvoj



Хороший такой летний суп. Мой дедушка называет такой суп – травяной. Хотя травы то там…Не знаю насчет полезности, но вкусно, очень.

Примерно на 1 литр супа:

- 800 мл бульона (я использовала куриный, но можно взять любой, летом хорошо будет с овощным бульончиком.)
- 2-3 средних картофелины
- 1/2 средней морковки
- 1 средняя луковица
- 1/4 среднего перца сладкого болгарского

- 4-6 см сельдерея
- растительное масло

(что-то как-то все среднее получилось, взвесить продукты я забыла..)

Доводим бульон до кипения и отправляем в него картофель, порезанный как душе угодно (здесь не принципиальна форма нарезка)



В это время нарезаем морковь и лук четвертинками колец, перец – тонкой соломкой, сельдерей не очень тонко.



Пассеруем в 1-2 ложках растительного масла овощи до мягкости. Добавляем к картошке в бульон, когда она сварится до полуготовности.



Щавель и ботву споласкиваем под струей холодной воды и нарезаем небольшими кусочками. Отправляем в кастрюлю с готовыми овощами, готовим пару минут и снимаем с огня. Вот как только щавель начнет менять свой салатовый цвет на болотный, так сразу снимайте с плиты.





Можно добавить половину яйца, сваренного вкрутую. И гренки, обязательно нужны гренки, с ними вкуснее.



Приятного аппетита!

