



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » [Супы](#) » [Суп с фрикадельками](#)

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Суп с фрикадельками

21 июня 2016 12:44 · <https://open-cook.ru/recipes/sup-s-frikadelkami>



Мы с мужем обожаем **Суп с фрикадельками**, а вы? У меня есть два любимых рецепта и один из них я вам сегодня покажу. Суп получается насыщенным, сытным и очень вкусным. Фрикадельки можно сделать как из говядины и свинины, так и из курицы или индейки. С любым мясом будет вкусно.

На 4-6 порций (на 2-х литровую кастрюлю):

- 250-300 гр мясного фарша (я использовала говяжий фарш)
- 300 гр картофеля (3 больших картофелины)
- 200 гр спелых помидоров или в собственном соку

- 60 гр лука-порея (примерно 1/3 стебля)
- 100 гр моркови (средняя)
- 2 зубчика чеснока
- 100 перца болгарского (примерно половина)
- соль, перец черный молотый по вкусу
- зелень по вкусу (петрушка, укроп, кинза, зеленый лук)
- 1-2 ст.л. растительного масла
- 1 лавровый лист

Из фарша руками скатать небольшие *фрикадельки* размером с перепелиное яйцо.



Морковь и перец нарезать небольшими кубиками, а лук-порея - полукольцами.



Разогреть кастрюлю с маслом, положить в нее морковь, перец и лук-порей. Обжаривать на среднем огне минут 5 до мягкости моркови.



Добавить измельченный чеснок и готовить еще минуту.



Добавить помидоры, нарезанные небольшими кубиками.



Тушить 3-5 минут.



Картофель почистить, нарезать кубиками (немножко больше, чем овощи) и отправить в кастрюлю, перемешать.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Влить воду чтобы наполнить кастрюлю, но не до самого края. Довести до кипения.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Когда суп закипит, положить в него *фрикадельки*. Варить до готовности картофеля и фрикаделек.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечасовой

Готовый суп снять с огня, добавить соль, перец и лавровый лист. Накрыть крышкой и оставить на 10-15 минут. Перед подачей добавить измельченную зелень.



Разлить **суп с фрикадельками** по тарелкам и подавать.



Приятного аппетита!



Комментарии: 6



Васелиса # 15:18 15.01.2017

А суп (бульон) не становится мутным после того как в него кладут фрикадели?



Анна Нечаева # 15:39 15.01.2017

Нет, он из-за овощей красноватого цвета



Василиса # 16:22 15.01.2017

Когда мясо (фрикадели) закипают, то появляются хлопья. Вот эти хлопья и имеются в виду под мутностью бульона.



Анна Нечаева # 16:57 15.01.2017

Я поняла вас. У меня суп мутнеет, если готовлю просто: закидываю фрикадельки в кипящую воду с почти приготовленным картофелем. В этом супе у меня хлопьев не было. К тому же фото ведь есть, по ним можно судить о чистоте бульона



Татьяна # 13:27 19.06.2019

Изумительно и очень вкусно



Татьяна # 13:29 19.06.2019

Видно что с удовольствием приготовлен! Красивый очень!!ХОЧУУУ!