

18+

Домашняя кухня

Первые и вторые блюда



Татьяна Ивановна Дросс

Домашняя кухня.

Первые и вторые блюда

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=55329558

ISBN 9785449875426

Аннотация

Главное отличие домашней кухни от всех остальных, заключается в постоянной импровизации при приготовлении еды. Как часто хозяйка вынуждена заменить один ингредиент, предусмотренный рецептурой блюда, на другой. Иногда изменив только один единственный продукт в первоначальном рецепте, хозяйка изобретает свой собственный особенный фирменный рецепт. Индивидуальный тайный компонент, который придает блюду яркий и выразительный вкус, это и есть главный секрет и оружие домашней кухни.

Содержание

Предисловие	5
Первые блюда	6
Суп с фрикадельками в казане	7
Сырный суп с грибами	9
Гороховый суп с копчёными рёбрышками в мультиварке	11
Рыбный суп с вермишелью	13
Сырный суп с куриным филе	15
Рыбная солянка с семгой	17
Солянка	19
Суп с копчеными колбасками и фасолью	21
Бозартма в казане	23
Куриный суп с лапшой по-домашнему	25
Рецепт правильного борща	28
Окрошка с колбасой на минералке	31
Окрошка на кефире «чабан»	33
Суп из курицы и овощей	35
Суп из щавеля	37
Суп с куриными сердечками	39
Чечевичный суп	41
Фермерский суп	43
Мясная сборная солянка	45
Конец ознакомительного фрагмента.	47

Домашняя кухня

Первые и вторые блюда

Татьяна Ивановна Дросс *Составитель*

ISBN 978-5-4498-7542-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Домашняя кухня – совокупность традиций и рецептов приготовления пищи в домашних условиях с помощью подручного бытового инвентаря – кухонной утвари, бытовых кухонных приборов и негабаритной посуды.

Домашняя кухня – семейная, она отражает традиции каждой отдельно взятой семьи, характеризует её культуру, вкусы, взгляды и даже мировоззрение. Приготовление блюд на родной кухне сближает всех членов семьи, например, лепка пельменей никогда не обходится без душевных бесед и шуток.

Вдали от дома мы всегда вспоминаем о родных, а потом с их образами непременно ассоциируются фирменные блюда, которые они так вкусно готовят, вкладывая всю душу. Скорее всего, каждый из нас сейчас вспомнил, например, о бабушкиных пирожках или о мамином борще.

Достоинство домашней кухни в том, что здесь нет места вредным веществам и добавкам. Мы всегда знаем, что положили в блюдо, откуда это взяли, из чего оно состоит и т.д., поэтому еда получается вкусная, полезная и приготовленная с любовью.

Каждая семья имеет свои уникальные рецепты, и каждая из них по праву может считаться отдельной самостоятельной кухней.

Первые блюда

Первые блюда – обязательная составляющая рациона человека. В это знакомое всем понятие входят борщи, солянки, рассольники и другие разновидности горячих или холодных супов. Обычно выбор того или иного первого блюда зависит от сезона или, конечно, личных предпочтений.

Они могут быть мясными и вегетарианскими, насыщенными и легкими, пюреобразными, кремowymi и так далее. Пожалуй, нет такого продукта, который хоть раз не отправлялся в суп.

В его состав могут входить и макаронные изделия, и овощи, и мясо, и яйца, и зелень.



Суп с фрикадельками в казане



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезаем овощи и зелень. Добавляем в фарш два яйца, лук, соль, черный молотый перец, красный острый и формируем фрикадельки.

Добавляем в казан растительное масло. Добавляем лук и обжариваем пару минут. Добавляем чеснок и обжариваем пару минут. Добавляем морковь и обжариваем 2—3 минуты.

Добавляем соль, черный молотый перец, и тушим пару минут.

Добавляем воду. Добавляем фрикадельки и варим 10 минут.

Добавляем картофель. Варим до готовности картофеля.

Добавляем зелень.

Готовьте с удовольствием и приятного аппетита!

Картофель 2 кг, фари куриный 1 кг, лук 4 шт., яйцо 2 шт., морковь 2 шт., чеснок 5 зубчика, зелень, перец черный молотый, перец красный острый, соль, растительное масло.

Сырный суп с грибами



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Два литра воды доводим до кипения, добавляем нарезанный картофель, варим семь минут.

Грибы с луком нарезаем, морковку натираем на терке. Овощи с грибами обжариваем пять минут на масле, добавляем в кастрюлю. Варим около 7 минут.

Сырки натираем на терке, добавляем в кастрюлю. Варим еще 5 минут до полного растворения сырков. Режем мелко зелень и посыпаем сверху.

*Картофель 2 шт., сырок плавленый 2 шт.
(по 90 г), морковь 1 шт., грибы 100 г, лук репчатый
1 шт., соль по вкусу, зелень.*

Гороховый суп с копчёными рёбрышками в мультиварке



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Горох замочить в горячей воде на один час. После чего воду нужно слить. Картошку нарезать на брусочки.

Ребра промыть, отделить друг от друга.

Лук измельчить, морковь натереть на терке. Сделать за-жарку.

Выложить все в чашу мультиварки, залить водой, посо-лить и добавить специи. Готовить в режиме «Суп» один час.

Готовому супу дать постоять 10—15 минут.

Свинные рёбрышки копчёные 500 г, картофель 3—4 шт., горох целый 1 мульти стакан, морковь 1 шт., лук 1 – 2 шт., вода 2 л., соль, специи – по вкусу.

Рыбный суп с вермишелью



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картошку нарезать соломкой, лук мелко порубить, морковь натереть на крупной терке. Выложить овощи в кипящую воду, посолить.

Рыбу нарезать на крупные кусочки, добавить к овощам. Варить двадцать минут.

Добавить вермишель, варить пять минут. Добавить рубленый укроп, перец, соль. Довести до готовности.

Филе речной рыбы 300 г, вода 1 литр, картофель

1—2 шт., морковь 1 шт., лук 1 шт., вермишель 3 ст. ложки, укроп 1 пучок, соль, перец черный.

Сырный суп с куриным филе



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриное филе отварить до готовности и остудить. В бульон добавить кубики картофеля. Добавить тертую морковь и нарезанный лук. Добавить промытый рис и варить до готовности картофеля и риса.

Куриное филе нарезать и добавить в суп. Добавить плавленый сыр и перемешать.

В конце добавить рубленную зелень и варить на слабом огне 5—6 минут.

Картофель 5—6 шт., лук 1 шт., морковь 1—2шт., куриное филе 200—300 г, рис длиннозерный 150 г, плавленый сыр в ванночке 250 г, соль, перец, зелень.

Рыбная солянка с семгой



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу разделяем на филе. Кости, шкурку, голову выкладываем в кастрюлю. Добавляем холодную воду, на большом огне доводим до кипения, снимая пенку.

Выкладываем в бульон специи, лук и морковь. Варим час, уменьшив огонь.

Бульон процеживаем, все что было в бульоне выбрасываем.

Полукольца лука обжариваем до прозрачности. Каперсы

и помидоры нарезаем на мелкие кубики. Добавляем к луку. Готовим на среднем огне 5 минут.

Филе нарезаем на кубики.

В суп выкладываем жаренные овощи, доводим до кипения. Варим 15 минут, добавляем рыбу и готовим еще 5 минут.

В самом конце добавляем соль, маслины. Подаем с ломтиком лимона и зеленью.

Семга 1200 г, морковь 1—2 шт., лук 3 шт., лавровый лист 1 шт., перец душистый 5 шт., растительное масло для жарки, помидоры 5—6 шт., каперсы 40 гр., соль, маслины без косточки 100 г, лимон 1 шт., петрушка.

Солянка



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо единым куском варим до готовности.

Нарезаем полукольцами лук, полосками копченую колбасу и вареную колбасу, полосками огурцы соленые, полосками перец болгарский, маслины колечками.

Рассол выливать не надо, им мы будем регулировать кислотность и соль.

Вынимаем мясо и процеживаем бульон.

Добавляем немного масла в казан и закидываем лук об-

жариваем. Потом добавляем колбасу, тоже обжариваем.

Потом идет на обжарку перец болгарский. Далее соленые огурцы. Каждый ингредиент немного обжариваем и добавляем три столовых ложки томатной пасты, тоже обжариваем. Добавим немного бульона, чтоб наш замес немного потушился, пока мы будем резать мясо.

Мясо тоже режим полосочками и добавляем в казан. На этом этапе я уже бы сняла с огня и все съела, но мы же варим суп.

Потому добавляем оставшийся бульон и выливаем рассол от огурцов. Далее отправляются маслины и рассол от маслин.

Рассолом от маслин регулируем насыщенность вкуса.

Как правило я все рассолы выливаю полностью. Пять минут повариться и дать настояться.

*Мясо 500 г, колбаса 800 г, лук репчатый 4 шт.,
огурец соленый 5 шт., перец болгарский 1 шт.,
маслины 170 г, томатная паста 3 ст. л.*

Суп с копчеными колбасками и фасолью



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовить все ингредиенты. Поставить разогреваться кастрюлю с водой на плиту.

Овощи помыть и очистить.

Порезать кубиками картошку.

Репчатый лук нарезать на мелкие кубики.

Морковь натереть на терке.

Копченые колбаски нарезать на удобные для приема пи-

щи размеры.

Если вода уже закипела, закинуть картошку в кастрюлю.

На растительном масле сделать пассировку с луком и морковью. Морковь размягчилась, уменьшилась в размере.

Добавить 2 ст. л. томатного кетчупа или пасты. Тщательно перемешать. Картофель уже почти готов, добавим к нему жарку. Сюда же поместить колбаски, консервированную фасоль, предварительно слив воду из банки.

Если любите, чтобы в супе было много бульона, добавьте воды.

Присолить, добавить перец. Дать супу закипеть, убавить огонь и варить все до готовности картошки.

Перед подачей добавить измельченную зелень.

Готовьте с удовольствием, кушайте с аппетитом!

3 шт. картошки, 1 луковица, 1 морковь, 5 шт. колбасок 260 г, 2 ст. л. томатного кетчупа, 1 банка красной консервированной фасоли, соль, перец, растительное масло для пассировки, зелень.

Бозартма в казане



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Добавляем в казан растительное масло и кусочек сливочного масла. Обжариваем курицу.

Добавляем лук и обжариваем пару минут.

Добавляем чеснок и сладкий перец, обжариваем пару минут.

Добавляем соль и специи. Добавляем томатную пасту.

Добавить картофель и обжариваем пару минут.

Добавляем воду.

Добавляем острый перец.

Тушим (20 минут) до готовности картофеля.

Добавляем зелень.

Окорочка 2 кг, картофель 2 кг, перец сладкий 2 шт., перец горький 1 шт., лук 2 шт., чеснок 4 зубчика, укроп, петрушка, зеленый лук, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, соль, перец черный молотый, смесь перцев, базилик, шафран.

Куриный суп с лапшой по-домашнему



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Начинаем рецепт с приготовления лапши и разбиваем в объемную миску два куриных яйца, добавляем по вкусу соль, одну столовую ложку растительного масла и перемешиваем.

Добавляем в миску частями заранее просеянную муку и хорошо перемешиваем, затем тесто продолжаем замешивать руками. Насыпаем немного муки на стол и выкладываем

тесто, которое тщательно разминаем около 15 минут и убираем в полиэтиленовый пакет на 30 минут.

Выкладываем нарезанный кусочками килограмм куриного мяса в кастрюлю, в которую предварительно налили три литра воды и поставив на плиту доводим до кипения.

Очень мелко нарезаем одну головку репчатого лука.

Выкладываем лук в сковороду с добавленным по вкусу растительным маслом и перемешивая обжариваем.

Натираем на крупной терке одну морковь, выкладываем её в сковороду к луку и перемешав между собой обжариваем около двух минут.

Собираем образовавшуюся пену с закипевшего в кастрюле бульона. Для вкуса и аромата добавляем в бульон немного репчатого лука, морковь, перец горошком и черенки зелени.

Тесто делим на три кусочка, делаем из них лепешки и выложив на присыпанный мукой стол раскатываем до очень тонких лепешек. Получившиеся лепешки складываем в несколько раз и очень тонко нарезаем.

Через 30 минут убираем из кастрюли ранее добавленные овощи.

Приготовленную зажарку выкладываем из сковороды в кастрюлю, добавляем по вкусу соль и прикрыв крышкой доводим до кипения повысив температуру плиты.

Выкладываем приготовленную лапшу в кастрюлю с закипевшим бульоном и перемешав продолжаем готовить суп около трех минут.

В кастрюлю добавляем по вкусу лавровый лист, сушеную зелень, смесь перцев, затем перемешиваем и прикрыв кастрюлю крышкой даем супу настояться.

Вкуснейший ароматный суп разливаем по тарелкам и добавляем в каждую разрезанные на две части вареные перепелиные яйца.

На тесто для домашней лапши: яйцо 2 шт., соль 1 щеп., растительное масло 1 ст. л., мука сколько возьмет тесто.

На бульон для супа: вода 3 литра, мясо курицы 1 кг.

Морковь 1 шт., репчатый лук 1 шт., растительное масло 3 ст. л., перец горошком, сушеная зелень, лавровый лист, смесь перцев, перепелиные яйца.

Рецепт правильного борща



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для начала поставим варить бульон, в кастрюлю наливаем воду, добавляем мясной набор для бульона 500 грамм. Первую воду я сливаю после закипания через минут 5. Заливаю свежей водой, добавляю соль, лавровый лист и варю на небольшом огне 1,5 часа.

Приступаем к приготовлению продуктов. Морковь весом 150 грамм натрем на крупной терке, свеклу 300 грамм натрем на крупной терке.

Большой помидор разрежем на две части и натрем на крупной терке.

Свежую капусту нарежем соломкой 300 грамм.

Картофель 300 грамм нарежем соломкой.

На сковороду наливаем растительное масло 1—2 ст. л., кладем морковь и свеклу, вливаем сразу же 2—3 ст. л. лимонного сока или можно добавить 9% уксус 1 ст. л., перемешиваем, благодаря этому борщ будет яркого цвета и добавляем 1 ст. л. сахара.

Добавляем немного бульона перемешиваем и закрываем крышкой тушим овощи 15 минут.

Очень важно, чтобы овощи не жарились, а именно тушились поэтому в процессе, если нужно можно добавить еще бульон. За 2—3 минуты добавляем томат и снимаем с огня.

В готовый бульон добавляем картофель, через минуты 3 после закипания добавляем капусту и варим до готовности.

Убираем косточки, добавляем тушенную свеклу с морковью.

Огонь обязательно делаем самый минимальный и дадим борщу так потомиться минут 7—10, борщ не должен сильно кипеть, а лишь слегка побулькивать иначе потеряет насыщенный цвет и вкус.

Теперь добавляем мелко порезанный чеснок 3—4 зубчика, свежую зелень укропа и перемешиваем.

Закрываем крышкой, снимаем с огня и дадим ему настояться, хотя бы немного.

Мясной суповой набор 500 г, вода 3 лит., картофель 3 шт., свекла 2 шт., морковь 1 шт., капуста 300 г, помидор 1—2 шт., лимонный сок 2—3 ст. л., сахар 1 ст. л., соль 1 ч. л., лавровый лист 2 шт., чеснок 3—4 зубчика, зелень укропа.

Окрошка с колбасой на минералке



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезаем колбасу, огурец, яйца и картофель кубиками, затем высыпаем в кастрюлю.

Добавляем майонез, сметану, укроп по вкусу, всё перемешиваем.

Далее заливаем минералкой или водой. Вода должна полностью покрыть всё содержимое кастрюли.

Если необходимо, добавьте немного соли.

Дать настояться 30—60 минут в холодильнике.

*Яйцо вареное 3 шт., картофель вареный 200 г,
колбаса молочная 200 г, огурец 1 шт., сметана 100 г,
майонез 100 г, минеральная вода 1 л., укроп, соль.*

Окрошка на кефире «чабан»



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В небольшой кастрюле доведите до кипения хорошо подсоленную воду, убавьте огонь и забросьте в нее мясо.

Варите на медленном огне до готовности. (Удобно также варить в мультиварке). Остудите и порежьте небольшими брусочками.

Яйца сварите вкрутую и остудите.

Яйца и огурец нарежьте кубиками.

Зелень порубите.

Смешать овощи и мясо разложить по тарелкам.

Добавить в тарелку соль, перец, кефир. Развести водой.

Пропорции можно менять по вкусу. С кефиром Чабан получилась очень вкусная окрошка.

Мясо 200 г без костей, кефир «чабан» 2,5%, огурец 200 г свежий, яйцо 2 шт., петрушка, укроп, кинза, зеленый лук, соль.

Суп из курицы и овощей



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все ингредиенты крупно нарезаем.

В масле обжариваем куриное филе.

Добавляем лук и морковь.

Добавляем цветную капусту, кукурузу, приправу и зелень, все перемешиваем.

По желанию можно добавить томатную пасту. Все заливаем бульоном или водой, доводим до кипения и убавляем огонь.

Варим до готовности около 15-ти минут.

Курица (филе) 250 г, лук-порей 200 г, морковь 2 шт., кукуруза 100 г, капуста цветная 300 г, петрушка 20 г, масло растительное 2 ст. л., приправы 1 ч.л., бульон 500 мл.

Суп из щавеля



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лук нарезать мелкими кубиками, чеснок измельчить.

Разогреть растительное масло в кастрюле, обжарить лук и чеснок в течении 3 минут на среднем огне.

Тем временем, картофель нарезать кубиками, добавить в кастрюлю и жарить 5 минут на среднем огне, время от времени помешивая.

На крупной терке натереть морковь и добавить в кастрюлю, жарить еще 5 минут на слабом огне.

Куриную грудку нарезать кубиками, и положить в кастрюлю, добавить соль, черный молотый перец и перемешать, затем добавить 2 литра воды, довести до кипения и варить на слабом огне 10 минут.

Нарезать полосками щавель, положить в суп и перемешать.

Взбить два куриных яйца и тонкой струйкой влить в суп, постоянно помешивая, выключить огонь.

При необходимости добавить соль и перец по вкусу. Подавать со сметаной.

Приятного аппетита!

Щавель свежий 200 г, куриная грудка, копченая 350 г, чеснок 2 зубчика, лук репчатый 150 г, морковь 100 г, картофель 200 г, яйцо куриное 2 шт., вода 2 литра, растительное масло 2 ст. л., сливочное масло 25 г, соль, перец черный молотый.

Суп с куриными сердечками



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обрежьте у сердечек верхнюю часть и разрежьте их на 4 части.

Доведите воду до кипения, добавьте сердечки и варите их 10 минут.

Нарежьте лук и сладкий перец, морковь натрите на терке.

Обжарьте овощи на растительном масле.

Очистите и нарежьте кубиками картофель. Добавьте его в суп.

За 10 минут до готовности добавьте зажарку, соль и перец.

*Куриных сердечек 250 г, 2 шт. картофеля,
1 луковица, 1 морковь, 1,5 л. воды, 1 сладкий перец,
1 ст. л. растительного масла, соль и перец.*

Чечевичный суп



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо хорошо промыть, положить в кастрюлю и залить 2,5 литра холодной воды. Довести до кипения, снять пену, убавить огонь и варить 1 час на слабом огне.

Небольшими кубиками нарезать лук, морковь, помидоры и картофель.

Промыть чечевицу в холодной воде.

Разогреть сковороду с 2 ст. л. растительного масла и обжарить лук на среднем огне в течении 2 минут, добавить из-

мельченый чеснок и жарить еще 1 минуту. Добавить морковь и жарить 2 минуты. Добавить помидоры и продолжать жарить еще 2 минуты. Положить в сковороду 1 ст. л. томатной пасты, соль, перец, куркуму, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 5 минут.

Отварное мясо выложить из кастрюли нарезать небольшими кусочками.

Добавить в кастрюлю картофель, чечевицу, нарезанное мясо и варить на слабом огне 10 минут.

Добавьте в кастрюлю обжаренные овощи, лавровый лист, перец чили, посолить по вкусу и варить суп еще 5 минут.

Перед подачей посыпьте мелко нарезанной свежей зеленью.

Чечевица красная 250 г, вода 2,5 л., мясо говядина 600 г (можно любое), лук репчатый 230 г, морковь 110 г, картофель 300 г, помидоры свежие 200 г, соль 1 ст. л., куркума 1/2 ч.л., перец черный молотый 1/2 ч.л., перец чили свежий 2 шт., чеснок 3 зубчика, растительное масло 2 ст. л., лавровый лист 2 шт., томатная паста 1 ст. л., зелень кинзы и петрушки 5 г.

Фермерский суп



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Первым делом нарежем овощи. Репчатый лук и морковь нарезать мелким кубиком, болгарский перец квадратиками, зелень петрушки и чеснок измельчить, картофель нарезать крупными кубиками, помидоры превращаем в пюре блендером (или пропустить их через мясорубку).

В глубокой сковороде нагреть растительное масло, обжарить морковь и лук до мягкости. Затем в сковороду отправляем мясной фарш, продолжаем обжаривать.

Следом в сковороду выложить болгарский перец и все специи, немного обжариваем.

Добавляем томатное пюре, воду и картофель. Перемешать, довести до кипения и варить под крышкой 30 минут (до готовности картофеля).

В конце варки добавить нарезанную зелень петрушки и чеснок. Снять с плиты, дать супу настояться.

Приятного аппетита!

Говяжий фарш 300 г, репчатый лук 1 шт., болгарский перец 1 шт., морковь 1 шт., картофель 400 г, вода 400 мл, помидоры 500 г, растительное масло б/з 50 мл, чеснок 2 зубчика, зелень петрушки, соль 1 ч.л. без горки, чёрный перец, прованские травы 1 ч.л., сухой базилик 1 ч.л., зира 1 ч.л., острый чили перец в порошке 0,5 ч.л.

Мясная сборная солянка



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кастрюлю положить мясо, 1 морковь, 1 луковицу, налить 2 литра воды и довести до кипения на сильном огне, снять пену и убавить огонь, закрыть крышку и варить бульон 1 час на медленном огне.

Нарезать мелкими кубиками очищенные соленые огурцы, морковь нарезать небольшой соломкой, репчатый лук нарезать полукольцами.

В сковороде разогреть 2 ст. л. растительного масла и вы-

ложить лук, обжарить на сильном огне в течении 1 минуты.

Добавить в сковороду морковь и жарить еще 1 минуту на сильном огне.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.