

Густой суп морковно-картофельный.

ср, 09/23/2015 - 19:16 cheef

Морковь и картофель почистить и нарезать небольшими кусочками около 2см.
луковицу почистить и мелко нарубить.

В кастрюле растопить сливочное масло положить лук и притушить. Положить морковь и картофель, увеличить огонь и, помешивая слегка обжарить овощи. Подмешать сахар, залить бульоном. Посолить, поперчить и приправить кориандром, накрыть крышкой и варить 10мин на среднем огне.

Сосиски нарезать кружочками и положить в суп, добавить нарезанную полосками петрушку.



0

Голосов пока нет

из расчета на 4 порции:

морковь
1 кг

картофель
750 г

луковица
1 шт.

бульон из телятины
300 мл

сливочное масло
40 г

сахар
2 ч.л.

кориандр молотый
1 ч.л.

молочные сосиски
4 шт.

пучок петрушки
1 шт.

соль

молотый черный перец

Source URL (modified on 09/26/2015 - 18:54): <http://vkysnenko.in.ua/content/gustoy-sup-morkovno-kartofelnyy>