

Рецепт семьи Корытко

«Суп с фрикадельками»

Суп с фрикадельками и домашней лапшой является прекрасным вариантом для семейного обеда. Он не сложен в приготовлении, довольно быстро варится и не требует каких-либо труднодоступных ингредиентов. с ним справится даже начинающая хозяйка или хозяин.

Игредиенты :

Фарш мясной – 200г

Картофель – 5-6 шт

Морковь – 2 шт

Лук репчатый – 1 шт

Яйцо – 1 шт.

Мука – 100г

Соль – по вкусу

Вода- 2 л.

Шаг 1: картофель очищаем и нарезаем кубиками или соломкой.

Шаг 2: отправляем в кастрюлю с кипящей водой.

Шаг 3: лук очищаем и измельчаем половину луковицы. Морковь вымываем, натираем на крупной терке.

Шаг 4: через 10 мин., после закипания картошки добавляем измельченную половину луковицы и натертую морковь.

Шаг 5: натираем оставшуюся половину луковицы на крупной терке, добавляем фарш, перемешиваем. Из получившегося фарша необходимо вылепить небольшие шарики – фрикадельки.

Шаг 6: фрикадельки присыпаем мукой, чтобы не прилипали друг к другу и отправляем в кастрюлю с кипящими овощами, даем покипеть 10 мин.

Шаг 7: тем временем готовим домашнюю лапшу. В муку вбиваем 1 яйцо и добавляем щепотку соли, вымешиваем до однородной массы и раскатываем в тонкий пласт.

Шаг 8: после чего нарезаем тесто тонкой соломкой.

Шаг 9: отправляем лапшу в кастрюлю, суп солим. После того, как суп закипит, выключаем плиту и плотно закрываем крышкой. Даем настояться минут 5. Суп готов.

Шаг 10: перед подачей можно добавить укроп и сметану.

