

# Суп с домашними пельменями



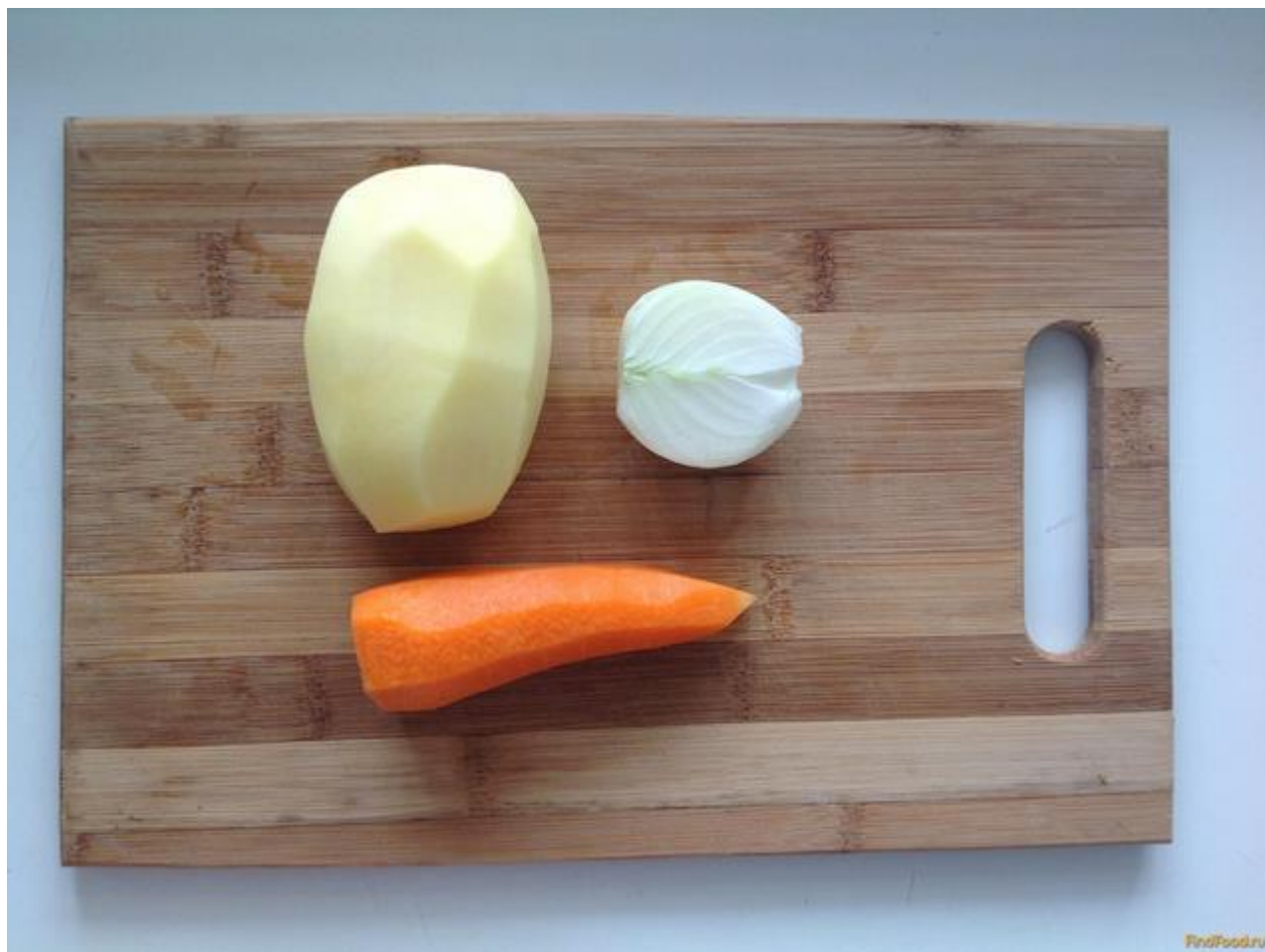
# Рецепт приготовления супа с домашними пельменями по шагам

Суп с домашними пельменями - это быстрый и вкусный обед для всей семьи. Домашние пельмени сами по себе очень вкусные и сочные, а если сварить с ними суп? Варится этот суп очень быстро, при этом бульон получается довольно насыщенный. Для супа понадобятся пельмени, картофель, морковь, лук, масло и соль.

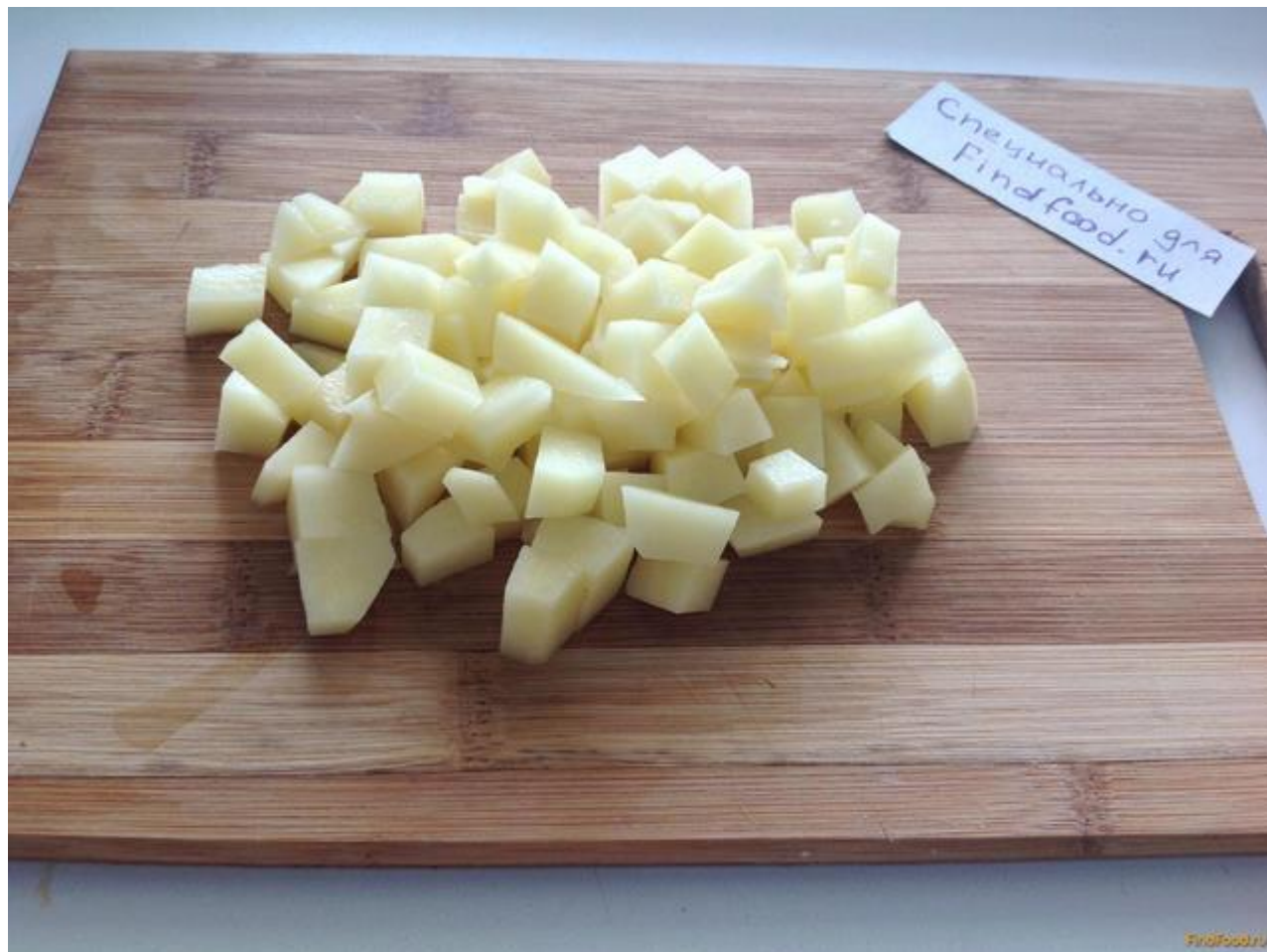
# Ингредиенты для супа с домашними пельменями на 2 порции :



Очистим овощи от кожуры, промоем под прохладной водой.



Нарезать картофель следует мелкими кубиками, чтобы быстрее сварился.



Кладём нарезанный картофель в кипящую подсоленную воду. Оставляем вариться на 15 минут.



Пока картофель варится, морковь следует натереть на мелкой тёрке, а лук мелко нарезать.



Наливаем подсолнечное масло в сковороду, разогреваем его. Выкладываем лук и морковь. Жарим овощи в течение 7 минут.





Поджаренные овощи отправляем к картофелю и варим 5 минут



Когда картофель и овощи проварились 20 минут, добавляем в бульон пельмени и варим до готовности примерно 10 минут. Следует учесть, что домашние пельмени варятся дольше. Если используются пельмени из магазина, время может понадобится меньше (3-7 минут).



Суп с домашними пельменями готов. Советую это блюдо готовить на один раз, так как тесто на следующий день разбухнет и суп примет вид каши. На вкус можно добавить сметану, аджику и любую зелень. Приятного аппетита!



## **Суп «Сибирский»**

Шляпки свежих грибов нашинковать и варить в воде или бульоне. Ножки грибов нашинковать, обжарить с измельченным луком. Морковь и корень петрушки нарезать ломтиками и пассеровать. Острый красный перец измельчить. Яблоки и огурцы очистить, освободить от семян и мелко нарезать. Картофель нарезать кубиками. В кипящий бульон положить подготовленные овощи и грибы и варить до готовности, перед окончанием варки добавить дольки помидоров и острый перец. Подать со сметаной, посыпав зеленью.

## Продукты

вода	2	л
<i>или</i> бульон	2	л
подберёзовики свежие	200	г
картофель (клубни)	6-7	шт.
перец красный острый	1	шт.
морковь	1	шт.
яблоко	6	шт.
огурцы	4	шт.
корень петрушки	1	шт.
луковицы	1	шт.
помидоры	3-4	шт.
масло растительное	2	ст. ложки
сметана	3	ст. ложки
соль		по вкусу
зелень рубленая		по вкусу на 4 порции

## **Суп-пюре "Сибирский"**

Картофель очистить, нарезать, отварить вместе с нарезанной луковицей в подсоленной воде. Горячим протереть через сито, разбавить отваром и ещё дать прокипеть. Желток взбить со сметаной и медленно смешать с супом. Положить масло и мелко нарезанную петрушку. Подавать с гренками, поджаренными на масле.

## Продукты

картофель	750 г
луковицы	1 шт.
желток	1 шт.
сметана	1 ст. ложка
соль	по вкусу
петрушка	по вкусу
масло сливочное	по вкусу
гренки из белого хлеба	по вкусу

## **Суп из крыжовника**

Сварить ягоды крыжовника в воде с сахаром, ванильной пудрой и солью до готовности, добавить изюм и манную крупу при постоянном помешивании. После того как будет готова манная крупа, добавить сливки или кусочек сливочного масла.



# Какай-шурпи (суп из субпродуктов)



## Ингредиенты:

Ноги говяжьи или свиные 50, сердце 50, печень 25, легкие 50, лук репчатый 50, рубец 40, картофель 85, лук зеленый 10, специи, соль.

## Приготовление:

Обработанные сырые субпродукты, нарезанные кусочками, заливают холодной водой, проваривают 40-50 минут, добавляют нарезанный кубиками картофель, репчатый лук и доводят до готовности. При подаче посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Какай-шурпи (суп из субпродуктов)

Ингредиенты: Ноги говяжьи или свиные 55, сердце 50, печень 25, легкие 50, лук репчатый 50, рубец 40, картофель 85, лук зеленый 10, специи, соль. Приготовление: Обработанные сырые субпродукты, нарезанные кусочками, заливают холодной водой, проваривают 40-50 минут, добавляют нарезанный кубиками картофель, репчатый лук и доводят до готовности. При подаче посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

# Бурятская кухня

Местный народ очень любит различные наваристые супы и, конечно же, мясо. Обычно это баранина или конина. Бурятская кухня насчитывает сотни разных вариантов их приготовления. Из первых блюд наиболее известен **шулэп**. Это суп с самодельной лапшой, овощами и свежей зеленью, приготовленный на бараньем бульоне. Большой популярностью также пользуются домашние колбасы из смеси разных сортов мяса. А после еды буряты любят пить необычный зеленый чай с солью, маслом и молоком. Его считают настоящим национальным энергетическим напитком и всегда подают при встрече гостям. -

Национальный суп  
Настоящие знатоки  
понимают, что в первую  
очередь бурятская  
национальная кухня – это  
знаменитый наваристый суп  
под названием **бухлер**. -



Для его приготовления понадобится: на 3 килограмма говядины с косточкой - 6 луковиц, 8 горошин черного перца, соль, лавровый лист и немного петрушки. Готовить такое блюдо нужно следующим образом: Мясо положить в казан, залить его водой и поставить на огонь. Через несколько минут после закипания добавить немного соли и три целые луковицы. Сделать огонь поменьше и оставить продукты вариться примерно на один час. По истечении времени мясо нужно извлечь. Вместо этого добавить измельченную зелень и оставшийся лук, порезанный соломкой, со специями. Продуктам нужно совсем немного покипеть вместе. После этого горячий суп сразу можно подавать на стол. Отдельно на тарелке можно положить кусочек отварного мяса и

# Якутская кухня

## потрошинный суп



# Суп по-якутски





Это любой суп из копытного/ дичи, туда добавляют картошку и лапшу. лук и морковка - не тру. вообще это самый простой суп, главное, что мясо хорошее, настоящее. сначала мы едим мясо, а потом суп. раньше в суп мы добавляли немного холодного молока или жирные сливки. очень люблю утиный суп, между прочим.

# Казахская кухня

- Первые блюда в традиционной казахской национальной кухне готовят в основном на мясном бульоне с добавлением различных продуктов. Для приготовления бульонов широко используют баранину, говядину, конину и верблюжатину. В современной казахской кухне нередко готовят бульоны из птицы и рыбы. Чаще всего гарнирами к супам служат различные виды лапши домашнего приготовления, салма, иногда - крупы. Почти все первые блюда заправляют рубленой зеленью, что улучшает их вкус, обогащает витаминами.
  - СОРПА ПО-КАЗАХСКИ
  - БАЛЫК СОРПА (РЫБНЫЙ БУЛЬОН)
  - СОРПА С РИСОМ
  - КЕСПЕ С ПТИЦЕЙ
  - САЛМА

СОРПА ПО-КАЗАХСКИ



БАЛЫК СОРПА



СОРПА С РИСОМ



КЕСПЕ С ПТИЦЕЙ



# САЛМА

