Суп со свининой

Сергей · 16.02.2024



Время готовки

1 час и 30 минут

Сложность

Средне

Серверовка

4

Описание

Суп со свининой является вкусным и здоровым блюдом, которое предоставляет множество полезных свойств для нашего организма. Свинина является отличным источником белка и жиров, необходимых для поддержания здоровья и строения мышц. В то же время, разнообразные овощи и специи, добавленные в суп, обеспечивают разнообразный набор витаминов, минералов и антиоксидантов, которые способствуют укреплению иммунной системы и предотвращению заболеваний. Вкус супа со свининой может варьироваться в зависимости от ингредиентов и приправ, но обычно он представляет собой гармоничное сочетание.

Ингредиенты

- свинина - 300 г
- картофель - 1 шт.
- морковь - ½ шт.
- лук репчатый - ½ шт.
- перец болгарский - 1 шт.
- помидоры - 2 ½ шт.
- вермишель - по вкусу
- укроп - по вкусу
- сахар - ½ ч. л.
- соль - по вкусу
- растительное масло для жарки - по вкусу

Способ приготовления

1. Мясо сварить вместе с картофелем до готовности. Картошку достать, размять и отправить обратно в бульон.
2. Обжарить лук, добавить морковь. Припустить.
3. Затем добавить перец. Обжарить.
4. Следом — помидоры. Пережарить все вместе.
5. Добавить сахар. Поджарку отправить в суповую основу. Варить вместе в течение 5 минут.
6. Затем в суп добавить вермишель и укроп. Варить 3 минуты. Накрыть кастрюлю и дать настояться в течение 5 минут. Приятного аппетита!