

detkityumen.ru

Овощной суп за 15 минут



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

1 литр мясного бульона с кусочками мяса (у меня бульон из говядины)
400 гр. овощной смеси (я использовала смесь "Овощи по-деревенски")
3-4 ст.л. макарон для супа (у меня звездочки)

Приготовление:

Этот рецепт хорошо выручает в случае если совсем нет времени, сил или желания готовить, а семью кормить нужно и желательнее не фаст фудом. На такой случай я всегда держу в морозилке мясной бульон и различные овощные смеси. Чтобы было более понятно в овощную смесь "по-деревенски" входит: картофель, брокколи, зерна кукурузы, перец, зеленая фасоль, морковь, лук - все что нужно в суп)

Фотографировать процесс я в этот раз не стала, потому что все очень просто!

Шаг 1: Выливаем бульон в небольшую кастрюлю, доливаем еще 1 лит горячей воды, доводим до кипения, соль, перец по вкусу.

Шаг 2: Когда бульон закипел высыпаем овощную смесь и на том же огне держим еще 5 минут.

Шаг 3: Засыпаем в наш супчик мелкие макароны (у меня звездочки), добавляем лавровый лист. Еще 3-5 минут и суп готов.

Подавать можно как со сметанкой, так и без нее.

Супчик получается на первый взгляд очень легким, но это обманчивое ощущение, он сытный и вкусный. Из указанного количества ингредиентов получается примерно 6 порций.

26.02.2014

[Tume nochka](http://tumenochka.livejournal.com)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/47/