Щавелевый суп

Категория: Бульоны и супы -> Горячие супы

Описание: Существует множество вариантов приготовления щавелевого супа. Я опишу всего лишь тот, который мне более предпочтителен.

Время приготовления: 40 минут

Количество порций: 7

Ингредиенты для "Щавелевый суп":

Свинина — 750 г

Лук репчатый — 150 г

Морковь — 150 г

Картофель — 1 шт

Щавель — 200 г

Специи (соль, лавровый лист, укроп)

Яйцо куриное — 3 шт

Сметана — 250 г

Вода — 2.5 л

Рецепт "Щавелевый суп":

Берем 4 —5 -литровую эмалированную кастрюлю, кладем туда кусок (желательно, целиком) свиной шейки, заливаем на три четверти холодной водой и ставим кастрюлю с мясом на огонь. Вместо свинины также неплохо подойдет и говядина, курица или окорока. Можно совсем обойтись без мяса: в этом случае следует закинуть в воду 4 —5 куриных кубиков.

 Выжидаем несколько минут, когда бульон начнет закипать, делаем пламя поменьше и начинаем снимать свернувшиеся белки, а проще говоря, пенку. Готовим бульон на маленьком огне примерно 1 час.

 Чистим, моем, режем картофель. Забрасываем его в бульон.

 Пока варится картофель, пассеруем в растительном масле морковку и лук. Режем мелко щавель и зелень. Примерно через 15 минут после закладки картофеля можно опустить в кастрюлю порубленный зеленый лук. И через еще 2 — 3 минуты также порубленный щавель, морковку и лук. Хорошенько все это помешать, дождаться, когда все это хорошо прокипятится (максимум 8 —10 минут) и выключить под кастрюлей пламя.

 Параллельно с приготовлением щавелевого супа следует поставить вариться 3 —5 яиц. Их следует отварить «вкрутую». Затем слить горячую воду и залить яйца холодной водой. Дать постоять минут пять, после чего их следует почистить и порезать на «половинки» или "четвертинки", либо порубить произвольно ножом на маленькие кусочки.

 Теперь берем тарелку, кладем на дно мелко порубленное мясо, яйцо и наливаем суп. Сверху не забываем полить столовую ложку сметаны и можно посыпать мелко нашинкованным укропом.

 Приятного аппетита!

Вкусы: кисловатый приятный

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/10286/>