

Свекольный суп с гренками

Автор: Jaxa

13.07.2010 20:49 -



К супу можно подать чесночные гренки, которые легко приготовить в домашних условиях. На растительном масле обжарить 4-5 цельных зубчика чеснока до светло-коричневого цвета. Вынуть чеснок и на том же масле обжарить ржаные гренки.

Требуемые ингредиенты

- На 6 порций:
- Свекла (средняя) 4 шт.
- лук-порей -40г.
- мука - 1ст.л.
- масло сливочное - 1ст.л.
- сметана или сливки 2ст.л.
- уксус 1ч.л.
- гренки бульон (мясной куриный или овощной)
- грецкие орехи для украшения.

1. Сырую свеклу очистить, натереть на терке и тушить с добавлением бульона и масла до мягкости (чтобы цвет свеклы сохранился, можно добавить уксус).

2. Лук -порей мелко нашинковать и спассеровать на масле. Муку развести в небольшом количестве бульона. Положить в бульон тушеную свеклу, пассерованный лук - порей, довести до кипения, заправить мучным соусом и варить при слабом кипении 15-20мин.

3. Готовую массу протереть и вновь довести до кипения, прибавить бульон , так чтобы консистенция массы соответствовала супу -пюре, и заправить сметаной или сливками.

4. Подавать с гренками, украсив половинкой ореха.

Свекольный суп с гренками

Автор: Жаха

13.07.2010 20:49 -

Время приготовления 1 час.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}