

Марина Сергеевна Аглоненко
*Лучшие кулинарные рецепты
любимых супчиков уходящего лета*

Вкусный обеденный перерыв



Марина Аглоненко

**Лучшие кулинарные
рецепты любимых супчиков
уходящего лета. Вкусный
обеденный перерыв**

«Издательские решения»

Аглоненко М. С.

Лучшие кулинарные рецепты любимых супчиков уходящего лета.
Вкусный обеденный перерыв / М. С. Аглоненко — «Издательские
решения»,

ISBN 978-5-00-643704-3

Щи из щавеля — это очень замечательный суп для обеденного перерыва.
Этот суп должен понравиться взрослым и детям. Щи из щавеля можно также
приготовить и из замороженного щавеля.

ISBN 978-5-00-643704-3

© Аглоненко М. С.
© Издательские решения

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	6
ЛЮБИМАЯ СОЛЯНКА И СУПЧИК НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ	7
солянка из грибов и соленых огурцов	7
суп из моркови и картофеля	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	9
ЛЮБИМЫЙ СУПЧИК ИЗ ПЕЧЕНИ И РАССОЛЬНИК	10
рассольник с мясом и почками	10
вкусный суп из печени и макаронных изделий	11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	12
ЛЮБИМЫЙ ОВОЩНЫЕ ЩИ И СУПЧИК ИЗ БЛИНЧИКОВ	13
суп из томатного сока и блинчиков	13
щи из щавеля, моркови и перца	14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	15
ЛЮБИМЫЙ БОРЩ И ОКРОШКА	16
вкусная окрошка	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Лучшие кулинарные рецепты любимых супчиков уходящего лета Вкусный обеденный перерыв

Марина Сергеевна Аглоненко

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2024

ISBN 978-5-0064-3704-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ЛЮБИМАЯ СОЛЯНКА И СУПЧИК НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

солянка из грибов и соленых огурцов

Продукты: берем горшочек 0,5 литров, одну небольшую луковицу, одну морковь, две – три средние картофелины, семьдесят – сто пятьдесят грамм мяса, два маленьких соленых огурчика, немного соленых грибов, растительное масло 1,5 столовые ложки, одну столовую ложку майонеза, соль, специи по вкусу. Свеклу в солянку добавляем по вкусу. Сыр добавляем по желанию.

Готовим солянку: лук, картофель, морковь и немного красной свеклы нужно нарезать произвольно и уложить в горшочки. Соленые грибы, огурцы и мясо, но можно брать и фарш, копченую колбасу, курицу) и туда же нужно добавить и растительное масло.

Нужно чтобы верхним слоем был картофель. Солянку в горшочке нужно обязательно посолить, поперчить, добавить нужно лавровый лист и любую приправу. Положить нужно немного майонеза и поставить в духовку.

А если останется сыр, его нужно обязательно выложить сверху.

суп из моркови и картофеля

Продукты: берем четыре – пять картофелин, одну луковицу, две моркови, одно – два яйца, муку, мясной бульон.

Готовим суп: картофель нужно обязательно поставить варить. А лук нужно мелко нарезать, а морковь нужно натереть на терке, обжарить ее нужно вместе с луком на растительном масле. Из яиц и муки нужно замесить крутое тесто. Тесто нужно раскатать в лепешку и нарезать на ромбики. Ромбики нужно обжарить на растительном масле до золотистого цвета и опустить в суп минут на десять – пятнадцать после закипания картофеля. Суп нужно заправить луком с морковью и кипятить еще пять – десять минут.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ЛЮБИМЫЙ СУПЧИК ИЗ ПЕЧЕНИ И РАССОЛЬНИК

рассольник с мясом и почками

Продукты: варим любое мясо и отдельно две – три почки. Мясо нужно измельчить, а почки нужно порезать кубиками. На сковороде нужно сделать зажарку: нужно растопить сто грамм маргарина, и добавить нужно немного растительного масла, положить нужно лук, морковь и спассеровать и добавить нужно два соленых огурца, порезанных кубиками и сто пятьдесят грамм томатной пасты.

А в бульон где варилось мясо, нужно обязательно положить картофель нарезанный кубиками, мясо, почки и зажарку. А когда картофель станет почти готовым нужно добавить сто грамм промытого риса, специй, лавровый лист, соль, черный молотый перец, укроп.

Рассольник на стол подают со сметаной. На одну порцию рассольника берем одну столовую ложку сметаны.

вкусный суп из печени и макаронных изделий

Готовим суп: вскипятить нужно примерно три литра воды. И в кипящую воду нужно опустить пятьсот грамм нарезанной брусочками печени, добавить нужно пять нарезанных картофеля и довести до кипения.

Потом в суп нужно добавить двести грамм макаронных изделий и варить его нужно до полного приготовления. Потом нужно обязательно приготовить поджарку из лука и моркови. С супа нужно снять пену, посолить и добавить поджарку, добавить в суп нужно один зубчик толченого чеснока, свежую или сушеную зелень петрушки и укропа. Супу нужно дать покипеть еще несколько минут.

Готовый суп нужно подавать со сметаной или майонезом.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ЛЮБИМЫЙ ОВОЩНЫЕ ЩИ И СУПЧИК ИЗ БЛИНЧИКОВ

суп из томатного сока и блинчиков

Продукты: берем один стакан томатного сока, два литра мясного бульона, две столовые ложки растительного масла, два яйца, двенадцать блинчиков.

Готовим начинку для блинчиков: берем сто пятьдесят грамм отварного куриного мяса, одну морковь, одну луковицу, две столовые ложки сливочного масла, две столовые ложки тертого сыра.

Готовим суп: масло нужно разогреть и добавить нужно томатный сок и проварить нужно три минуты. Влить нужно бульон и смеси нужно дать прокипеть.

Блинчики нужно обязательно заполнить смесью мелко порезанного куриного мяса, вареных нашинкованных овощей и сыра, и свернуть их нужно в рулетики.

В каждую тарелку нужно положить по три рулетика и залить их нужно горячим бульоном, а сверху нужно посыпать рублеными яйцами.

щи из щавеля, моркови и перца

Готовим щи: вскипятить нужно обязательно один литр воды и положить нужно две – три порезанные кубиками картофелины. Обжарить нужно на растительном масле одну морковь натертую на терке, одну измельченную луковицу, один болгарский перец и один – два помидора.

Но когда картофель сварится нужно добавить обжаренные овощи и пучок мелко порезанного щавеля. Щи нужно посолить по вкусу и варить нужно еще пять минут. В готовое щи можно положить одну – две столовые ложки сметаны.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

ЛЮБИМЫЙ БОРЩ И ОКРОШКА

вкусная окрошка

Продукты: продукты нужно брать на глазок, вареную свеклу нужно натереть на крупной терке, вареную картошку и яйца нужно порезать, соленый огурец нужно порезать, а вареное мясо нужно тоже порезать кубиками.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.