

Оригинальные супчики

Война Владимир

18+

Война Владимирович Владимир

Оригинальные супчики

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=71649613

SelfPub; 2025

Аннотация

«Оригинальные супчики» – это восхитительная книга, наполненная уникальными рецептами первых блюд. Она станет вашим верным помощником, если вы стремитесь разнообразить своё меню и удивить близких новыми вкусами. В этой книге вы найдёте разнообразные рецепты супов, которые обязательно вам понравятся.

Война Владимир

Оригинальные супчики

Томатный суп со страчателлой

Для приготовления этого блюда вам понадобятся:

оливковое масло – 2 столовые ложки;

помидоры в собственном соку – 1 банка (500 г);

баклажан – 1 штука (210 г);

сыр страчателла – 100 г.

Для подачи:

мята – по вкусу;

итальянские травы – по вкусу.

Приготовление:

Подготовьте все необходимые ингредиенты и посуду.

Баклажан тщательно вымойте и очистите от кожуры. Нарежьте его небольшими кубиками.

Разогрейте оливковое масло в сковороде и обжарьте баклажан на среднем огне в течение 10 минут, периодически помешивая.

Помидоры вместе с соком переложите в небольшую кастрюлю и измельчите блендером до состояния пюре.

Поставьте кастрюлю с томатным пюре на средний огонь и доведите до кипения. Варите ещё 3 минуты.

Добавьте в кастрюлю обжаренный баклажан и продолжай-

те варить ещё 5 минут.

В тарелку положите 2–3 столовые ложки страчателлы, сверху налейте суп из кастрюли.

Украсьте блюдо свежей мятой и посыпьте итальянскими травами по желанию.

Картофельный суп с ветчиной

Ингредиенты:

1 средняя луковица

1 крупный стебель сельдерея

4 средних картофелины

1,5 литра куриного бульона

250 грамм копчено-варёной ветчины

1 столовая ложка зернистой горчицы

2 зубчика чеснока

50 миллилитров сливок 20-33% жирности

Соль по вкусу

2 веточки свежего тимьяна

Приготовление:

Нарежьте картофель кубиками и выложите в кастрюлю. Залейте бульоном, добавьте веточки тимьяна и варите до полуготовности картофеля.

Тем временем мелко порубите лук и сельдерей. Ветчину нарежьте кубиками.

На среднем огне разогрейте сковороду с 1 столовой ложкой растительного масла. Обжарьте лук и сельдерей, помешивая, в течение 3-4 минут. Переложите обжаренные овощи

в кастрюлю с картофелем.

В той же сковороде слегка обжарьте ветчину и добавьте её в суп.

Когда картофель будет готов, выньте веточки тимьяна из кастрюли. Возьмите давилку для картофельного пюре и слегка разомните картофель прямо в супе.

Добавьте мелко нарезанный чеснок, горчицу и сливки. Тщательно перемешайте.

Доведите суп до кипения и варите на небольшом огне ещё пару минут. Выключите огонь.

Картофельный суп с ветчиной готов!

Сливочный суп с форелью

Ингредиенты:

300 г сёмги или форели

4–5 картофелин

2 помидора

1 острый перец

1 морковь

200 г лука-порея или репчатого лука

0,5 л 10% сливок

Растительное масло, соль, перец, зелень

Зелень для подачи

Приготовление:

В кастрюле обжарьте нарезанный лук и морковь, натёртую на крупной тёрке, до золотистого цвета. Добавьте нарезанные кубиками помидоры и острый перец, потомите ещё

немного.

Затем влейте 1 литр воды, доведите до кипения, положите нарезанный кубиками картофель и варите 5–7 минут. После этого добавьте рыбу, нарезанную крупными кусками, и сразу же влейте сливки.

Посолите, поперчите суп и варите до готовности картофеля. Подавайте, украсив зеленью. Приятного аппетита!

Томатный суп-пюре с перцем чили

Ингредиенты:

600 г помидоров

1-2 острых перца

2 зубчика чеснока

Черный молотый перец и соль по вкусу

1-2 столовые ложки растительного масла

150 мл воды

Количество острого перца зависит от ваших предпочтений и его остроты. Помидоры необходимо вымыть и надрезать крест-накрест. Затем опустите их на 20 секунд в кипяток, после чего сразу же обдайте холодной водой. Это позволит легко снять кожицу. Нарезьте мякоть помидоров произвольными кусочками.

Чеснок очистите. Чтобы суп не был слишком острым, удалите семена из острого перца. Выложите нарезанные помидоры, чеснок и перец в чашу блендера и тщательно измельчите до состояния однородного пюре.

Перелейте полученную массу в сотейник и добавьте

150-200 мл воды. Прогрейте суп на слабом огне около 10 минут. Затем снимите с огня, посолите, поперчите и добавьте растительное масло. Суп готов!

Говяжий суп с болгарским перцем и томатной пастой

Ингредиенты

400 г говядины (мякоть)

250 г картофеля

2 болгарских перца

70 г репчатого лука

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки томатной пасты

2 лавровых листа

Соль и перец по вкусу

2 столовые ложки растительного масла

Свежая петрушка для украшения

1,5 л воды

Приготовление

Очистите картофель и репчатый лук. Нарезьте лук полукольцами, а чеснок пластинками.

Нарезьте говядину средними кусочками.

Очистите сладкий перец от семян и нарежьте крупными полосками.

Нарезьте картофель средними кусочками.

Разогрейте растительное масло в сковороде, добавьте лук и чеснок и обжарьте 2-3 минуты.

Затем добавьте говядину и обжаривайте еще 5 минут, периодически помешивая.

Добавьте томатную пасту и 100 мл горячей воды, перемешайте и протушите еще 2-3 минуты.

Переложите содержимое сковороды в кастрюлю, добавьте картофель и сладкий перец.

Залейте 1,5 литра кипятка, добавьте лавровый лист, соль и перец.

Варите суп на небольшом огне в течение 1,5 часа.

Готовый суп украсьте свежей петрушкой.

Куриный суп с овощами и сливками

Ингредиенты:

250 г куриных бедрышек

150 г замороженного зеленого горошка

150 мл сливок 20%

250 г картофеля

150 г моркови

4 веточки свежего базилика

5-6 веточек свежей петрушки

5-6 перьев зеленого лука

Соль и черный молотый перец по вкусу

1,5 л воды

Приготовление:

В кастрюле залить куриные бедрышки водой, довести до кипения и снять пену. Варить 30 минут.

Через полчаса добавить в бульон нарезанный небольшими

кубиками картофель и натертую на средней терке морковь. Варить овощи 15 минут.

Пока готовятся овощи, подготовить ароматную свежую зелень: промыть базилик, петрушку и зеленый лук и нарезать как можно мельче.

Добавить зеленый горошек к готовым овощам и курице.

Затем влить сливки и всыпать зелень.

Посолить и поперчить суп по вкусу.

Довести суп до кипения, варить 3 минуты, выключить огонь, накрыть кастрюлю крышкой и дать постоять 5-7 минут.

Готово!

Холодный огуречный суп

Ингредиенты

1 крупный огурец

4 веточки мяты

500 г натурального йогурта

150 г сливок, смешанных с молоком в пропорции 1:1

2 ст. ложки белого винного уксуса

Соль и черный молотый перец по вкусу

Листочки мяты для украшения

Кубики льда по желанию

Приготовление

Перед началом приготовления охладите 4 тарелки для супа.

Если необходимо, очистите огурец от кожуры и нарежьте

его мелкими кубиками. Высыпьте кубики в большую миску.

Блендером измельчите мяту и добавьте к огурцам.

В миску с огурцами и мятой влейте йогурт, молочную смесь и уксус. Посолите и поперчите по вкусу. Тщательно перемешайте.

Разлейте суп по охлажденным тарелкам, добавьте кубики льда и украсьте листочками мяты по желанию.

Холодный огуречный суп готов!

Сырный суп с грибами и кукурузой

Ингредиенты:

Шампиньоны – 200 г

Картофель – 350 г

Кукуруза консервированная – 170 г

Сыр сливочный – 140 г

Морковь – 100 г

Лук репчатый – 100 г

Лавровый лист – 1 шт.

Куркума – 0,5 ч. ложки

Соль – 0,5 ч. ложки

Перец черный молотый – 1/8 ч. ложки

Масло растительное – 30 мл

Вода – 1 л

Приготовление:

Картофель, лук и морковь очистите и нарежьте кубиками.

В кастрюле залейте картофель 200 мл воды, доведите до кипения и варите 10 минут.

Грибы нарежьте.

В кастрюле с толстым дном разогрейте растительное масло и обжарьте лук в течение 1-2 минут.

Добавьте морковь и обжаривайте еще 2-3 минуты.

Затем добавьте грибы, соль и молотый перец. Обжаривайте 4-5 минут.

После этого добавьте лавровый лист и 100-150 мл воды. Тушите 5-7 минут.

В кастрюлю с овощами отправьте отваренный картофель вместе с отваром.

Добавьте кукурузу и сливочный сыр. Перемешивайте до полного растворения сыра.

Затем добавьте куркуму.

Влейте оставшуюся воду, доведите до кипения и варите 2-3 минуты.

Посыпьте измельченной зеленью и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Куриный суп с овощами и сливками

Ингредиенты:

Куриные бедрашки – 250 г

Зеленый горошек (замороженный) – 150 г

Сливки 20% – 150 мл

Картофель – 250 г

Морковь – 150 г

Базилик свежий – 4 веточки

Петрушка свежая – 5–6 веточек

Зеленый лук – 5–6 шт.

Соль – по вкусу

Черный молотый перец – по вкусу

Вода – 1,5 л

Приготовление:

Залейте куриные бедра водой в кастрюле, доведите до кипения и снимите пену. Варите бульон 30 минут.

Через полчаса добавьте нарезанный кубиками картофель и натертую на средней терке морковь. Варите овощи в бульоне еще 15 минут.

Пока варятся овощи, подготовьте свежую ароматную зелень. Промойте базилик, петрушку и зеленый лук и нарежьте как можно мельче.

Добавьте зеленый горошек к готовым овощам и курице.

Затем влейте сливки и добавьте зелень.

Посолите и поперчите суп по вкусу.

Доведите суп до кипения и варите 3 минуты. Выключите огонь, накройте кастрюлю крышкой и дайте постоять минут 5–7. Суп готов!

Говяжий суп с болгарским перцем и томатной пастой

Ингредиенты:

400 г говядины (мякоть)

250 г картофеля

2 болгарских перца

70 г репчатого лука

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки томатной пасты

2 лавровых листа

Соль и перец по вкусу

2 столовые ложки растительного масла

Свежая петрушка по вкусу

Вода – 1,5 литра

Приготовление:

Очистите картофель и репчатый лук. Чеснок также следует очистить. Лук нарежьте полукольцами, а чеснок – пластинками.

Нарежьте говядину средними кусочками.

Очистите сладкий перец от семян и нарежьте крупными полосками. Картофель нарежьте средними кусочками.

Разогрейте растительное масло в сковороде, выложите лук и чеснок и обжаривайте 2-3 минуты. Затем добавьте говядину и продолжайте обжаривать еще 5 минут, периодически помешивая.

Добавьте в сковороду томатную пасту, влейте 100 мл горячей воды, перемешайте и тушите еще 2-3 минуты.

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.