

Марта Виноград

*Супы на каждый
день:
12 проверенных
рецептов*

Супы пошаговые. Как сварить суп.
Книга 1



Марта Виноград

**Супы на каждый день:
12 проверенных рецептов.
Супы пошаговые. Как
сварить суп. Книга 1**

«Издательские решения»

Виноград М.

Супы на каждый день: 12 проверенных рецептов. Супы пошаговые. Как сварить суп. Книга 1 / М. Виноград — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-657719-0

«Как сварить суп» — это идеальное руководство для тех, кто хочет освоить искусство приготовления супов. В книге собраны рецепты на любой вкус: от легких супов до классических. Вы узнаете, какие ингредиенты лучше использовать, как сочетать специи и как добиться идеального вкуса. Пошаговые инструкции и полезные советы помогут даже начинающим кулинарам создать настоящий кулинарный шедевр. Превратите обычный обед в гастрономическое удовольствие с этой книгой!

ISBN 978-5-00-657719-0

© Виноград М.
© Издательские решения

Содержание

Супы на каждый день: 12 проверенных рецептов. Часть 1	6
Гороховый суп с копченостями: пошаговый рецепт	7
Ингредиенты	7
Процесс приготовления по шагам	7
Шаг 1: Подготовка гороха	7
Шаг 2: Варим бульон	7
Шаг 3: Добавляем горох	7
Шаг 4: Готовим овощи	8
Шаг 5: Обжарка	8
Шаг 6: Собираем суп	8
Шаг 7: Завершающий этап	8
Шаг 8: Подача	8
Домашний куриный суп с лапшой	10
Ингредиенты	10
Процесс приготовления по шагам	10
Шаг 2: Добавляем овощи	10
Шаг 3: Нарезаем курицу	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

**Супы на каждый день:
12 проверенных рецептов
Супы пошаговые. Как сварить суп. Книга 1**

Марта Виноград

© Марта Виноград, 2025

ISBN 978-5-0065-7719-0 (т. 1)

ISBN 978-5-0065-7720-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Супы на каждый день: 12 проверенных рецептов. Часть 1

Суп – это не просто первое блюдо, это настоящая магия, способная согреть, насытить и подарить уют в любое время года.

Каждый суп имеет свою душу и историю, ведь рецепты супов передавались из поколения в поколение, накапливая в себе лучшие кулинарные традиции мира.

Я решила создать серию книг, в каждой из которых будет по 12 рецептов супов, чтобы вам было удобно пользоваться и выбирать именно тот рецепт, который идеально подойдет для вашего настроения и ситуации.

Этот сборник – первый из серии, посвященной супам, и я надеюсь, что он станет вашим верным помощником на кухне.

Кроме того, в этой серии есть и другие книги: с десертами, смузи и рецептами на сковороде и в духовке... Все они объединены одной целью: сделать кулинарию проще и доступнее, а блюда – невероятно вкусными и разнообразными.

Я приглашаю вас попробовать их все и найти новые любимые блюда!

В этой книге собрано 12 уникальных рецептов супов, которые можно приготовить из доступных и простых ингредиентов, но результат всегда будет впечатляющим.

Каждый рецепт тщательно подобран, чтобы сочетать лучшие кулинарные традиции разных уголков мира и при этом быть легким в приготовлении, подходящим для любого уровня кулинарных навыков.

В мире существует огромное количество супов, и каждый из них – это неповторимая комбинация ароматов и вкусов, с которым можно экспериментировать, добавляя новые ингредиенты.

В каждом рецепте вы найдете подробное описание с пошаговыми инструкциями, что позволяет легко и без хлопот готовить даже тем, кто только начинает свой кулинарный путь.

А свежие и качественные продукты, которые используются в этих супах, доступны в любом магазине, так что вам не нужно переживать о редких ингредиентах.

Приготовление супа – это не просто процесс, а возможность создать атмосферу уюта и тепла в доме.

Разделите эту магию с близкими, наслаждайтесь каждой ложкой и не забывайте – кулинария – это не только рецепт, но и любовь, которую вы вкладываете в каждое блюдо.

Надеюсь, что каждый такой сборник рецептов станет для вас источником вдохновения!

Гороховый суп с копченостями: пошаговый рецепт

Гороховый суп с копченостями – это не просто традиционное блюдо, а настоящая кулинарная находка, которая дарит тепло и уют в самый разгар зимы.

Его насыщенный вкус, особый аромат и богатая текстура делают этот суп любимым на семейных обедах.

Копчености придают гороховому супу особенную пикантность, делая его неповторимым и запоминающимся. Сочетание гороха, копченого мяса и пряных специй – идеальное сочетание для тех, кто ценит домашнюю кухню и простоту в приготовлении.

Ингредиенты

- 1 стакан сухого гороха (колотого или целого)
- 300 г копченостей (ребра, колбаса или бекон)
- 3 картофелины среднего размера
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 литра воды
- 2 ст. ложки растительного масла
- Соль, перец – по вкусу
- Лавровый лист – 2 шт.
- Зелень (укроп, петрушка) – для подачи

Процесс приготовления по шагам

Шаг 1: Подготовка гороха

Промойте горох под проточной водой. Если время позволяет, замочите его на 3—4 часа в холодной воде – так он быстрее разварится.

Шаг 2: Варим бульон

В кастрюлю налейте 2 литра воды, добавьте копчености и поставьте на средний огонь. Варите 30—40 минут, чтобы бульон приобрел насыщенный вкус. Затем достаньте копчености, остудите и нарежьте кусочками.

Шаг 3: Добавляем горох

К готовому бульону всыпьте горох. Варите на медленном огне около 40—50 минут, периодически помешивая.

Шаг 4: Готовим овощи

Пока варится горох, нарежьте картофель кубиками. Морковь натрите на терке, лук мелко нарежьте.

Шаг 5: Обжарка

На сковороде разогрейте растительное масло, обжарьте лук и морковь до золотистого цвета (5—7 минут).

Шаг 6: Собираем суп

Добавьте в кастрюлю картофель, обжаренные овощи и нарезанные копчености. Варите еще 15—20 минут, пока картофель не станет мягким.

Шаг 7: Завершающий этап

Добавьте соль, перец, лавровый лист. Дайте супу покипеть 5 минут, затем выключите огонь и дайте настояться 15 минут.

Шаг 8: Подача

Разлейте суп по тарелкам, посыпьте свежей зеленью и подавайте с гренками или ржаным хлебом.



Супы рецепты. Суп горохов. Гороховый суп. Классические супы. Супы пошаговые. Как сварить суп. Гороховый суп рецепт.

Домашний куриный суп с лапшой

Ингредиенты

- 1 куриная грудка или 2 бедра
- 2 картофелины
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 литра воды
- 100 г лапши (вермишели)
- Соль, перец – по вкусу
- Лавровый лист – 2 шт.
- Зелень – для подачи

Процесс приготовления по шагам

Шаг 1: Варим бульон

Курицу промойте, положите в кастрюлю, залейте 2 литрами воды. Доведите до кипения, снимите пену, убавьте огонь и варите 30—40 минут. Либо используйте куриное мясо без костей (порезать на кусочки нужного размера)

Шаг 2: Добавляем овощи

Картофель нарежьте кубиками, морковь натрите на терке, лук нарежьте мелко. Добавьте овощи в кастрюлю и варите еще 15 минут.

Шаг 3: Нарезаем курицу

Достаньте курицу из бульона, отделите мясо от костей и нарежьте кусочками. Положите порезанное мясо в суп.

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.