



Sopa de raza caucásica

Kafkas Çorbası



4 remolachas medianas
1 zanahoria pequeña
2 hojas de repollo mediano
1 / 3 vaso de orzo
1 cebolla mediana
7 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadita de sal
6 vaso de caldo

De Enlace:
1 vaso de leche
2 yemas

Ponga el aceite vegetal en una olla y dejar caliente. A continuación, añadir la cebolla cortada en cuadritos en un sofía hasta que se convierte en transparente.

Añadir la remolacha y la zanahoria, que se cortan en coincidir con el tamaño, en la mezcla. Añadir la d, CED hojas de repollo en la mezcla también.

Asado la mezcla a fuego medio durante unos 4-5 minutos. Luego añadir 6 vaso de caldo en la mezcla.

Agregue el orzo, antes de las verduras se convierten en totalmente cocidos. Cook que, hasta que todos los ingredientes de suavizar.

Por último, añadir 1/2 vaso de sopa hirviendo en la mezcla de leche y yemas a la mezcla caliente. Y añadir esta mezcla a la sopa lentamente, espolvoree sal y revuelva él.

Después de la sopa del Cáucaso llega a la temperatura de ebullición, cocinar lo más bajo de calor durante 5 minutos más. Retire la sopa de la estufa y servir caliente.

Nota: 1 vaso de trigo hervido se puede añadir en el Cáucaso sopa en lugar de orzo también.