



Румынский Суп

Roman Çorbasi



1 морковь
1 картофель
Пол стакана зелёного консерв. горошка
2,5 стол.ложки муки
1,5 стол.ложки слив. масла
Пол чайн.ложки чёрного перца
1 чайн.ложка соли
2 стакана воды
6 стаканов мясного бульёна
Для фрикаделек:
200 гр.мясного фарша
1 кусочек хлеба (мякоть)
Половина небольшого репч. лука
Пол чайн.ложки чёрного перца
Пол чайн.ложки соли
Для верха:
5- 6 веточек укропа

- # Приготовить фрикадельки : Перемешать натёртый лук и хлебн.мякоть.
Добавить фарш, соль, перец. Помесить.
- # Сформировать фрикадельки размером с грец.орех. Бросить на плоскую тарелку с мукой, обвалять.
- # Фрикадельки поджарить на электр.жаровне, остудить.
- # В кастрюлю налить 2 стакана воды, посолить. Когда закипит, бросить порезанную кубиками морковь, через 5 минут добавить картофель, тоже кубиками.
- # Через 10 минут снять с огня и добавить зелён.горошек.
- # В другую кастрюлю положить слив.масло и муку. Поджарить на среднем огне до розоватого цвета.
Долить холодный бульён, постоянно мешать.
- # Когда закипит, добавить перец, соль, фрикадельки и отваренные овощи с водой.
- # Варить на среднем огне ещё 10 минут, помешивая.
- # Высыпать мелко рубленный укроп, подавать горячим.

Фрикадельки так же можно отварить или обжарить на сковороде.