



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Румынский Суп

Roman Çorbası



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.