

Томатный суп с мясными фрикадельками и рисом



Время приготовления: 45 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человек)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 1000g
- Зубчик чеснока 1-2 шт
- Молотый перец 0,3 ч.л.
- Панировочные сухари 3 ст.л.
- Репчатый лук 1 шт
- Свежая петрушка 1-2 веточки
- Свиной фарш 450 г
- Соль 1 ч.л.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Вскипятите в кастрюле 1,5-1,7 л. воды и засыпьте в нее рис.
2. В глубокой миске перемешайте фарш, панировочные сухари, соль и одну щепотку черного перца.
3. Из полученного фарша слепите небольшие фрикадельки.
4. Опустите мясные фрикадельки в кипящую воду с рисом и доведите до кипения.
5. Влейте протертые томаты в кастрюлю с супом.
6. Нарежьте репчатый лук кубиками.
7. Порубите мелко петрушку.
8. Чеснок измельчите на терке.
9. Репчатый лук добавьте в кастрюлю и варите 15-20 минут до готовности риса.
10. За 1 минуту до окончания варки присоедините чеснок и петрушку, перемежайте и выключите огонь.
11. Дайте супу настояться под закрытой крышкой минут 10. Приятного аппетита!