

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ

На выход супа 200 гр необходимо (в гр): вода-340, картофель-54, масло сливочное-8, лук-20, морковь-20, крупа перловая-16, капуста белокочанная- 60, сметана-16.

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соответствии 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

На выход супа 200 гр необходимо (в гр): бульон-160, капуста белокочанная- 50, картофель-34, масло растительное-4, лук репчатый-10, морковь-12, томатная паста-2.

Капусту нарезают квадратиками, картофель- дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук, и варят до готовности. За 5- 10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ

На выход супа 200 гр необходимо (в гр): вода- 140, капуста белокочанная- 20, картофель-86, масло растительное-4, лук репчатый-10, морковь-10, огурец соленый консервированный-10.

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5- 10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5- 10 мин до окончания варки добавляют соль.

СУП ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ (ЯСЛИ)

На выход супа 1000 гр необходимо (в гр): вода – 750, лук репчатый – 50, масло сливочное – 20, молоко – 150, морковь – 400, мука пшеничная – 20, сахар-песок – 5.

Морковь и лук нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды до готовности и протирают. Затем соединяют с белым соусом, разводят бульоном или водой, доводят до кипения. Готовый суп заправляют горячим кипяченым молоком и прокипяченным сливочным маслом.