Дмитриева Вера Анатольевна.

Приготовление постного вегитарианского супа с клецками.

Время приготовления: 50минут.

Приготовьте сытный и не тяжелый постный суп с клецками. Прекрасное вегетарианское блюдо к обеденному столу.

Описание приготовления: Приготовить постный суп с клецками совсем не сложно. По желанию вы можете добавить в это суп специи или лавровый лист. Рецепт приготовления исключает мясо, поэтому придется по вкусу всем вегетарианцам. Украсить готовый суп, можно мелко нарубленной зеленью. Приятного дня!

Назначение: На обед

Основной ингредиент: Тесто / Мука

Блюдо: Супы / Горячие блюда / Галушки

Диета: Постные блюда

Ингредиенты: Морковь - 1шт.

Перец болгарский – 1шт. (красный)

Картофель - 200гр.

Мука пшеничная – 0,5 стакана

Лук репчатый - 1шт.

Вода – 700 миллилитров

Соль – по вкусу

Масло подсолнечное – 2ст. ложки

Перец – по вкусу

Количество порций: 2-3

Как приготовить «Постный суп с клецками»

Порежьте мелко одну луковицу. Морковь натрите на терке. Обжарьте на масле до золотистой корочки. Почистите и порежьте картофель кубиками. Перец нарезаем соломкой. Бросаем овощи в кипящую воду. Через 8-10 минут добавьте в кастрюлю обжаренные лук и морковь. Посолите и поперчите по вкусу. Приготовим клецки. Венчиком взбиваем воду с мукой и солью, добавим несколько столовых ложек молока, замешиваем тесто. Добавьте чайной ложечкой в суп небольшие порции, будущие клецки. В процессе варки они разбухнут. Убавьте огонь, проварите еще минут 7-8. Готово!

Приятного аппетита!



Отгадай кроссворд « Овощи»

Разгадав правильно названия овощей, в одном из столбиков вы получите название

Русского овощного блюда со свеклой.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. «Сидит девица в темнице, а коса – на улице»

2. «Яблоко любви» - так во Франции называют этот овощ.

3. Если лук от семи недуг, то этот овощ – от 99 болезней.

4. Овощ, который в русской сказке» тянут – потянут, а вытянуть не могут».

5. Бобовое растение.

6. Не любит света, боится холода и носит «мундир».

7. Вид зелени, которая бывает простой и кудрявой.

8. «Сто одежек, и все без застежек». Бывает цветная, белокочанная, брюссельская.