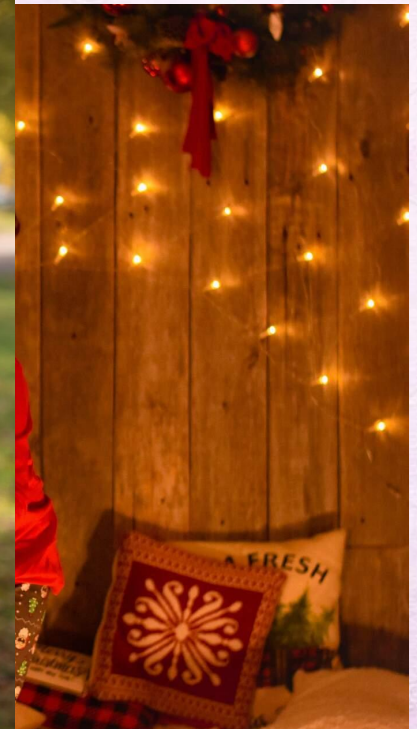


ЗДРАВСТВУЙ

МЕНЯ ЗОВУТ ВОЛКОВА АЛЕКСАНДРА
МНЕ 8 ЛЕТ

Я УЧЕНИЦА 2 «А» КЛАССА
МКОУ КОМСОМОЛЬСКОЙ СШ №1



СЕГОДНЯ МЫ С МАМОЙ ГОТОВИМ СУП С СЫРНЫМИ КЛЕЦКАМИ



А вот и

Для рецепта можно использовать овощной или мясной бульон. Мясо помоем, положим голень в кастрюлю и зальем фильтрованной холодной водой. На это количество продуктов нам понадобится два литра готового бульона или очищенной воды. Проварим мясо до готовности, затем достанем из кастрюли. Чистим картофель. Порежем его кубиком. Высыплем его в готовый бульон и проварим практически до готовности. Кубиком порежем белый лук и сладкий перец. Морковь натрем. Далее обжарим лук с перцем. Затем высыплем к ним морковь и поджарим овощи вместе еще пару минут. Добавим их в кастрюлю с супом. В миску или глубокую тарелку натрем сыр твердых сортов. Добавим к нему яйцо. Перемешаем продукты до однородности, затем высыплем просеянную муку. Снова перемешаем ингредиенты. Тесто для клецек должно получиться густым. Сформируем небольшие шарики мокрыми руками. Когда будет готов картофель, добавим к нему сырные клецки. Подождем, пока суп закипит и шарики из сыра всплывут. Затем высыплем порезанную зелень, добавим душистый перец, мелкую соль, лавровый лист, специи для аромата. Дадим супу закипеть и через минуту выключим огонь. Подавать блюдо будем горячим, украсив зеленью. На следующий день суп с клецками настоится в холодильнике и станет еще вкуснее! Приятного аппетита!

**НАШ СУПЧИК ГОТОВ
ОБЯЗАТЕЛЬНО
ПОПРОБУЙТЕ**

ЭТО ОЧЕНЬ ВКУСНО!!



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

