

Рассольник



Супы с макаронными изделиями, крупями



Солянки



Суп-лапша на мясном бульоне



К холодным супам относят
окрошку



Суп-лапша на мясном бульоне



Суп-лапша на мясном бульоне

Состав.

Морковь – 1 шт.

Мясной бульон – 500 г.

Лапша – 20 г. (одна горсть)

Лук репчатый – 1 шт.

Соль – по вкусу

Способ приготовления

1. На сковородку положи жир, обжарь лук, морковь до золотистого цвета.
2. Добавь в кипящий бульон обжаренные овощи, лапшу.
3. Посоли.
4. Убавь огонь, закрой крышкой и оставь на слабом огне на 5 мин.
5. Выключи плиту.

Рефлексия.

- Сегодня на уроке я узнал...
- Мне было интересно...



Молодцы!



Спасибо за урок!