



Ингредиенты

Для супа: 1,5 л мясокостного бульона,

15 г моркови,

20 г лука,

150 г картофеля,

100 г сырых фрикаделек,

10 г топленого масла, перец горошком, соль по вкусу.

Для фрикаделек: 60 г мяса (баранины или говядины),

10 г лука, 1 яйцо,

черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Морковь и репчатый лук очистить, ополоснуть холодной водой и нашинковать. Затем спассеровать на растительном масле. Фрикадельки можно опатировать, а можно и не опатывать. В первую очередь положить в кастрюлю морковь и лук, затем фрикадельки, добавить соль и перец по вкусу. Варить 15-20 минут.