



Телешка супа

Супа од бавно готвено телешко месо, за да ги испушти сите хранливи состојки, на која и додаваме моркови и компири, како и потпечен кромид за побогат вкус. Ова е здрав оброк кој ќе ве загрее и ќе ви даде енергија во студените денови.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30 -60 минути**

Состојки:

- 800 гр. месо телешко
- 3 големи компири
- 3 моркови
- 1 главица кромид
- 1 лажица мешан зачин
- Сол и црн бибер во зрна

За сервирање ќе ви треба:

- малку целер, домати, лимон, лук и оцет

Чекор 1

Прво го подготвуваме булјонот. Исечете го месото на крупни парчиња и ставете го да се вари во вода, заедно со неколку зрна бибер и малку сол во Гурмет пекачот, на Бавно готвење (Slow cook).

Кога ќе почне да врие со лажица решетка вадете ја пената за булјонот да биде побистар.

Варете го месото околу час и половина, или додека не омекне.

Чекор 2

Во меѓувреме исечете ги компирите на коцки, морковите исечете на дијагонални парчиња.

Исечете ја главицата кромид на половина и испечете ги во тава со пресекот надолу да заруменат. Подоцна ќе ги додадеме на супата за побогат вкус.

Чекор 3

Кога ќе се свари месото, додадете го исечканиот зеленчук, мешаниот зачин и испечениот кромид.

Посолете и додадете 3-4 лажици масло, па продолжете да варите додека не омекнат.

Чекор 4

За сервирање исечкајте ги доматиот, листовите целер и половина лимон.

Изрендајте лук во оцетот и промешајте. Сервирајте ја супата во чинија, и додадете ги подготвените додатоци.



Совет

Во студените денови топла супа е секогаш корисен и здрав оброк. Потрудете се често да имате супа на семејниот ручек. А кога таа е домашна, ќе имате совршен семеен амбиент!

Користени производи:



Гурмет 8 во 1 пекач



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk