

Оливковый суп с манной крупой

Супчик в принципе обычный. Но и задачи удивить или шокировать оливковый суп с манной крупой перед собой не ставит. Это простой и сытный мужской суп. И с этой задачей он справился на “пять”.



#пища #суп #оливки #манка

Оливковый суп с манной крупой. Ингредиенты:

Вода – 2 литра

Окорочки куриные – 3 штуки

Крупа манная – 30 граммов

Оливки – 1 банка

Картофель – 3 штуки

Лук репчатый – 1 штука

Морковь – 1 штука

Масло растительное – 1 столовая ложка

Перец душистый – 10 горошин

Соль – по вкусу

Перец молотый – по вкусу



Оливковый суп с манной крупой. Приготовление:

Отварить куриные окорочка с добавлением соли и душистого перца в течении 25 минут после закипания.

Мясо вынуть на тарелку, разобрать от костей и нарезать на кусочки.

Бульон процедить.

Картофель нарезать на кубики, добавить в бульон и варить после закипания 15 минут.

Пока варится картофель, нарезать мелко лук, натереть морковь и обжарить на масле. Добавить в зажарку манную крупу, перемешать.

В кастрюлю к картофелю выложить мясо и зажарку, перемешать. Дать покипеть несколько минут.

Затем добавить оливки, разрезанные пополам, после закипания варить ещё несколько минут. Добавить по вкусу перец и если нужно – соль.

Перед подачей дать супу настояться пять минут.

Рецепт найден [здесь](#).



[Картофельный салат с красным луком и оливками](#). Быстро пообедать, подготовить рецепт для сайта, снять у сына опасения ножа. Со всеми тремя задачами успешно справился картофельный салат с красным луком и оливками. Повар Вова был на самом ответственном участке и персонально порезал каждую оливку на две половинки.

[Быстрый сырный суп с кускусом](#). На выборе воскресного рецепта вкусы всех членов семьи сошлись – хотим супу. А мама-Принцесса подобрала рецепт с которым справится Повар Вова – быстрый сырный суп с кускусом. такая вкуснятина получилась. Правда чуть-чуть пострадали штаны – блендер оказался с характером. И

как брынет на юного повара. Впрочем, всё это такие мелочи. Главное – вкусно.

[Супербанановый пирог из теста на сметане](#). А как вы относитесь к термообработанным бананам? На мой вкус вполне себе . И супербанановый пирог из теста на сметане отличное тому подтверждение... Хотя некоторые в нашей семье, не буду показывать пальцем, чтоб не получить скалкой в лоб от Принцессы высказали “неудовольствие”. Неаргументированное. Приготовьте, попробуйте и рассудите нас, а?

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).