Овощной суп

1-й вариант.

Состав:

Картошка 2 шт (средней величины)

Морковка 2 шт (средней величины)

Капуста 0,5 (средней величины)

Цветная капуста 0,5 (средней величины)

Цукини 2 шт (средней величины)

Можно использовать бульон.

А если хотите постный, то налейте просто кипяченую воду

Укроп (можно сушенный)

Способ приготовления.

Возьмите 5 литровую кастрюлю, наполните ее на половину кипяченной водой и поставьте на сильный огонь. По очереди, нарезайте и добавляйте в нее овощи. В первую очередь нарежьте картошку. В этом супе она может не быть очень мелкой, а кубики примерно величиной в 1 кубический сантиметр. Картошка варится дольше всех. По- этому с нее надо начинать. После морковка. Ее можно нарезать кружочками,ведь она не крупная. После, капуста. Ее важно нарезать очень тонко. Очень не приятно,когда она нарезана ломтями, ощущение небрежности. После, цветная капуста. Ее лучше разделить на маленькие соцветия, а стебельки нарезать как морковку. В самом конце,не очищая нарезать цукини в виде полумесяцев и как только вы его

туда добавили, снять кастрюлю с огня, добавить в нее соли по вкусу и положить укроп. Через пять минут, его можно подавать.

В последнее время,когда нет хороших огурцов, а есть

только эти длинные огурцы (которые чаще всего пахнут

рыбой) я даже в салаты, вместо огурцов, нарезаю

цукини.Хочу сказать, не бойтесь, что они останутся

сырыми. Они необыкновенно нежные.

2-й вариант

Состав:

Морковка 2 шт(средней величины)

Капуста 0,5 шт (средней величины)

Цветная капуста 0,5 шт (средней величины)

Цукини 2 шт (средней величины)

Болгарский перец зеленый 1 шт (средней величины)

Зелень (укроп или петрушку) можно сушеную.

Можно использовать бульон.

А если хотите постный, то просто кипяченую воду

Способ приготовления:

Точно так- же, как в предыдущем варианте, только здесь

нет картофеля, который сейчас многие игнорируют, боясь поправиться, но есть болгарский перец. Его надо добавить в самом конце вместе с цукини в мелко нарезанном виде.