Шурпа из говядины

Что нужно:

- говядина - 1 кг (можно взять чуть меньше);
- картофелины - 4 шт;
- репчатый лук красный - 1 шт;
- морковь - 1 шт;
- кабачок - 1 шт;
- красный сладкий перец - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- куркума - 1 ч. л. с горкой;
- карри - 1 ч. л. с горкой;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Говядину нарезаем кубиками, в половину меньше, чем для шашлыка.
3. Варим их 10 минут, воду сливаем, заливаем новую, доводим до кипения и варим 40 минут.
4. На отдельной сковородочке обжариваем до лёгкого золотистого цвета нарезанные морковь и лук. Солим.
5. Картофель нарезаем средними кусочками, мелко не режьте. И отправляем в суп. Варим ещё 10 минут.
6. Закладываем в суп нарезанные кабачок и перцы. Варим ещё 10 минут.
7. Добавляем мелко порубленную зелень. И отправьте наши ранее обжаренные лук с морковью.
8. Всыпаем карри и куркуму.
9. Солим, перчим, хорошенько перемешиваем, и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 20.