

# Суп на томатном соке с фрикадельками и бататом



Что нужно:

- говядина (или свинина) - 1 кг;
- томатный сок - 1 литр;
- батат - 4 шт;
- свекла - 3 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- яйцо - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец, кориандр - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Делаем фарш (всегда делайте фарш сами, покупной никогда не сравнится с домашним).
3. Добавляем в фарш яйцо, хорошенько солим его и перемешиваем. Формируем фрикадельки.
4. Отправляем фрикадельки в уже кипящую воду и варим 40 минут.
5. Обжариваем произвольно нарезанный лучок буквально пару минут.
6. Добавляем к нему нарезанную брусочками свеклу, солим, перемешиваем и обжариваем 10 минут на среднем огне.
7. Вливаем в фрикадельки томатный сок, аккуратно перемешиваем.
8. Закладываем батат, нарезанный некрупными кубиками и варим ещё 20 минут.
9. Добавляем мелко нарезанную зелень и наши обжаренные свеклу с луком.
10. Перчим, солим, добавляем кориандр, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15-20.