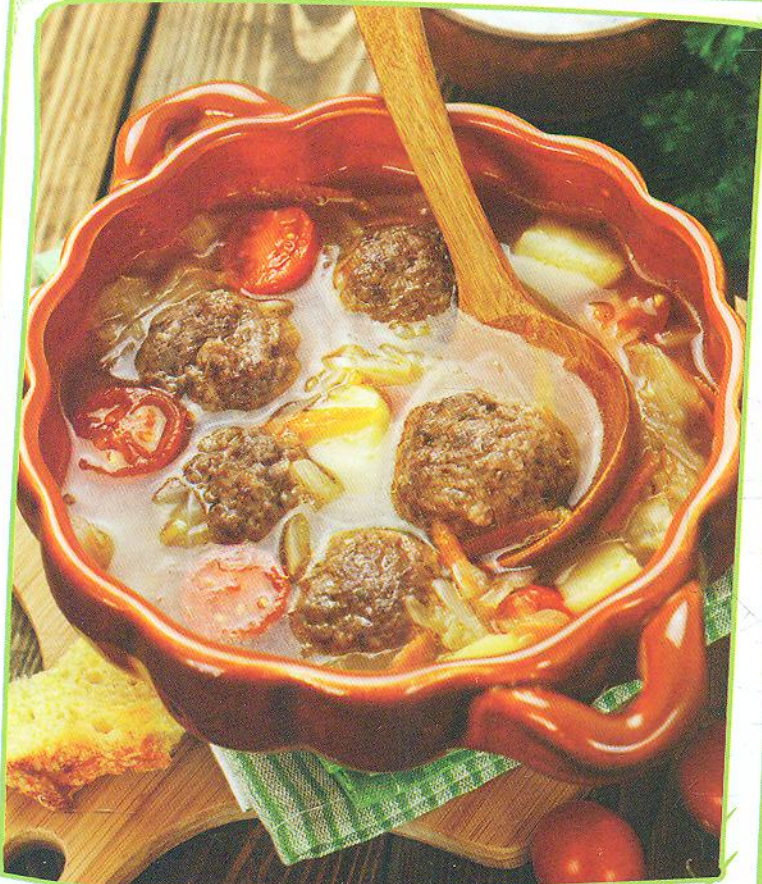


# Суп із фрикадельками

М'ясний фарш — 400 г;  
картопля — 2 шт.;  
яйце — 1 шт.;  
цибуля — 2 шт.;  
морква — 1 шт.;  
олія — 3 ст. ложки;  
сіль, перець, зелень — на смак.



Смачний обід

Картоплю й моркву почистити. Картоплю нарізати кубиками, моркву нашаткувати.

Цибулю почистити, одну цибулину натерти на тертці, другу нарізати кубиками. Зелень помити, обсушити й нарізати. Збити яйце, змішати його з фаршем, натертою цибулею і зеленню. Присмачити сіллю й перцем, сформувати фрикадельки й відварити їх протягом 3 хвилин. Воду злити, знову залити фрикадельки водою, додати картоплю й варити 15 хвилин.

Моркву й цибулю обсмажити в олії, додати в суп і варити на повільному вогні ще 5 хвилин.

Перед подаванням до столу притрусити страву подрібненою зеленню.



# Домашні запечені ковбаски

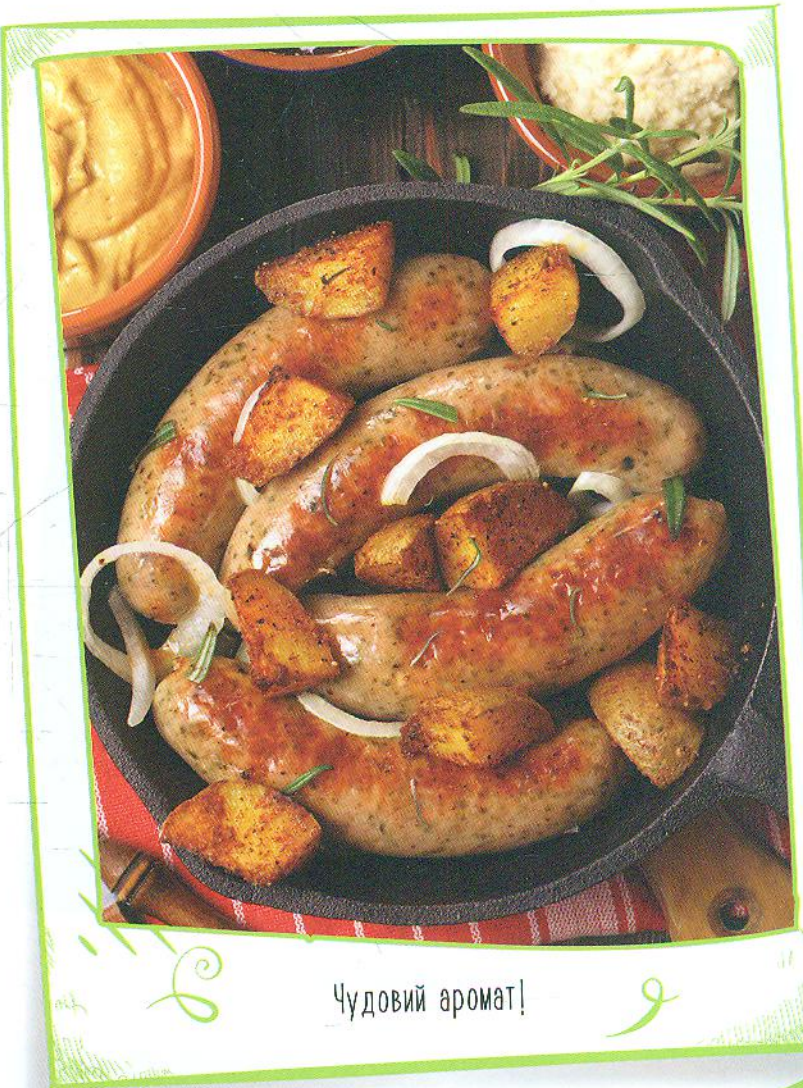
Свинина — 1 кг;  
яловичина — 1 кг;  
свинячі кишки — 2–3 м;  
цибуля — 2 шт.;  
червоне вино — 0,5 склянки;  
сіль, сухий часник,  
чорний перець, чебрець, майоран,  
коріандр — на смак.

Усі спеції та прянощі перетерти в ступці. Цибулю почистити і дрібно нарізати.

М'ясо помити, нарізати на шматочки і пропустити через м'ясорубку. Додати сіль, вміст ступки, цибулю і вино. Фарш добре вимішати.

Підготовлені кишки начинити фаршем за допомогою насадки для ковбас, час від часу перев'язуючи кишку ниткою.

Ковбасу відварити протягом 15 хвилин, а потім обсмажити або запекти в духовці, проколовши в декількох місцях.



Чудовий аромат!