

## Технологическая карта. Приготовление супа с фрикадельками.

<b>Шаг 1</b>		Чистим и нарезаем репчатый лук.
<b>Шаг 2</b>		Морковь чистим, натираем на терке с крупным делением и обжариваем вместе с луком на сковороде с растительным маслом.
<b>Шаг 3</b>		К фаршу добавляем соль, перец и панировочные сухари, все хорошо перемешиваем.
<b>Шаг 4</b>		Делаем фрикадельки размером с грецкий орех.
<b>Шаг 5</b>		Чистим картофель, нарезаем его кубиками.
<b>Шаг 6</b>		В кипящую воду кладем картофель, затем поджаренные лук и морковь, на следующем этапе фрикадельки, очень аккуратно. Добавляем соль, перец, лавровый лист и перец горошком. Суп варится на небольшом огне примерно 20 минут. Все готово.
<b>Шаг 7</b>		Этот суп можно есть сразу после варки, ему не обязательно настаиваться. Приятного аппетита.