**Рецепт супа с фрикадельками, картошкой и вермишелью**

**Ингредиенты**

Вода – 2,5 л

Картофель – 2-3 шт. (600 г)

Вермишель – 30 г

Репчатый лук – 1-2 шт. (100-150 г)

Морковь – 1-2 шт. (100-150 г)

Масло растительное – 20-30 г

Соль – 1 ст. л. или по вкусу

Перец чёрный молотый – 1 ч. л. или по вкусу

Лавровый лист – 1-2 шт.

Укроп – для подачи

**Ингредиенты для фрикаделек**

Фарш – 200 г

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

Чеснок – 3 зубчика.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить суп с фрикадельками, картошкой и вермишелью? Подготовим продукты. Фарш для фрикаделек можно взять любой, но лучше взять смешанный (говядина 50% и свинина 50%), с ним будет вкуснее и наваристее.

**Шаг 2**

**Для начала приготовим фарш для фрикаделек.** Для этого смешиваем фарш с натёртым на маленькой тёрке чесноком, добавляем соль и чёрный молотый перец. Перемешиваем и отставляем пока в сторону, пусть пропитается специями.

**Шаг 3**

Картофель чистим и нарезаем небольшими кубиками. Отправляем в кастрюлю с кипящей водой, в которой будем готовить суп. Варим 15 минут.

**Шаг 4**

Вермишель, чтобы та сильно не разваривалась в супе, обжариваем на сухой сковороде до лёгкого коричневого оттенка, помешивая лопаткой.

**Шаг 5**

Чистим и моем репчатый лук и морковь. Нарезаем их небольшими кубиками и отправляем пассероваться на разогретую сковороду с растительным маслом.

**Шаг 6**

Отправляем в кастрюлю овощи со сковороды, добавляем соль, перец и лавровый лист. Варим 10 минут.

**Шаг 7**

**Сформируем фрикадельки.** Чтобы фарш не лип к ладоням, смачиваем их в воде. Берём фарш в правую руку, зажимаем и большим пальцем дозируем фрикадельки величиной с грецкий орех. Укладываем на разделочную доску.

**Шаг 8**

Ещё раз смачиваем руки водой и придаём фрикаделькам максимально круглую форму, хорошенько их обкатывая между ладонями. Так структура фарша станет плотнее и фрикадельки не развалятся в супе.

**Шаг 9**

Аккуратно, поштучно, отправляем фрикадельки в кипящую воду. Засыпаем обжаренную вермишель.

**Шаг 10**

Как только фрикадельки всплывут, провариваем суп 3-5 минут и снимаем с огня. Накрываем крышкой и настаиваем ещё 10 минут.

**Шаг 11**

Суп с фрикадельками, картошкой и вермишелью приготовлен.

**Шаг 12**

Разливаем по порционным тарелкам и подаём, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа. Суп получился очень вкусный, ароматный и насыщенный.

Приятного аппетита!