**Суп картофельный**

**с мясными фрикадельками**

****

**Состав:**

* картофель
* морковь
* лук репчатый
* масло сливочное
* томатная паста

**Фарш для фрикаделек:**

* говядина
* яйцо

**Технология приготовления**: В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенную со сливочным маслом морковь и лук, варят до готовности. За 5 мин до окончания варки добавляют соль, лавровый лист.

Фрикадельки: Размороженное мясо зачищают от пленок, сухожилий, затем промывают проточной водой. Подготовленное мясо измельчают 2 – 3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленый лук, яйцо, соль, воду, массу тщательно перемешивают, формуют шарики. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и хранят в бульоне, перед отпуском ещё раз доводят до кипения.