

SOPA ESLAVA ORIGINAL

INGREDIENTES

1/2 kg de patinho cortado em tiras finas

1 kg de batata

3 dentes de alho picado

1 cebola grande picada

1 colher (sopa) cheia de margarina

1 colher (sopa) de molho inglês

2 colheres (sopa) de catchup

1 caixinha de creme de leite

sal a gosto

cebolinha verde picada a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a batata para cozinhar em um panela com água até cobrir.

Em outra panela grande, coloque o alho para fritar na margarina até ficar dourado.

Acrescente a carne, sem mexer muito para não soltar muita água.

Acrescente a cebola e refogue.

Coloque o molho inglês e o catchup.

Após cozinhar as batatas, liquidifique com a água do cozimento.

Transfira a batata liquidificada para a panela que está com a carne.

Coloque o sal, e por último o creme de leite.

Coloque a cebolinha na hora que for servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22908-sopa-eslava-original.html>