

Библиотека № 165 рассказала рецепт бурятского супа «Шулэн»

15.06.2020

Библиотека № 165 в контексте рубрики «Закладки рецептов» поделилась со своими читателями секретами приготовления супа «Шулэн» — это традиционное бурятское блюдо. Ингредиенты и этапы действия появились на официальной [странице](#) читальни в социальной сети ВКонтакте.

Для одной порции вам понадобятся баранина, говядина, вода или бараний бульон, соль и молотый перец, репчатый и зеленый лук, лавровый лист. Для лапши возьмите одно яйцо, муку и соль.

Мясо нарежьте кубиками и поставьте вариться на 10 минут — не забывайте убирать пенку по мере закипания. Начните делать лапшу: в яйцо добавьте щепотку соли, постепенно прибавляйте муку — тесто должно получиться твердым. Раскатайте его в тонкий лист, нарежьте на небольшие отрезки. Нарежьте перьями репчатый лук, но учтите — добавить его нужно будет в уже готовое блюдо. Так же и с зеленым луком: он послужит украшением.

В кипящее мясо добавляйте соль и перец, лавровый лист, лапшу — и варите до готовности! За пять минут до окончания варки вспомните про нарезанный репчатый лук — и отправьте его в кастрюлю.

Второе фото: [библиотека № 165](#)

Адрес страницы: <http://nagatino-sadovniki.mos.ru/presscenter/news/detail/8966151.html>

[Управа района Нагатино-Садовники города Москвы](#)