



Гороховый суп можно также приготовить и на мясном бульоне.

Ингредиенты на 3 л:

- лущеный горох (половинки) - 0,5 л
- картофель - 4 шт.
- морковь - 1 шт.
- луковица - 1 шт.
- лавровый лист
- перец молотый
- зелень
- растительное масло

Приготовление:

Горох промыть 2-3 раза, залить водой на 2 пальца выше и замочить на 2-3 часа (или на ночь). Перед варкой ещё несколько раз промыть, высыпать в кастрюлю, довести до кипения и варить 2-3 минуты. Воду слить и опять промыть горох - это всё делается, чтобы не пучило живот.

Залить водой и варят минут 30. Картофель нарезать кубиками и добавить с суп, варить до готовности.

В это время готовится зажарка: лук, нарезанный кубиками, обжарить до золотистого цвета. Морковь натереть на крупной тёрке и соединить с луком, тушить пару минут, чтобы морковь пустила сок. Посолить, поперчить, добавить лавровый лист и вылить в

суп. Через пару минут добавить нарезанную зелень - суп готов!

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-pervyie }{loadposition new}