Суп из селедки

Послан S0SMOS - 03/01/2011 10:53

_____

Хочу предложить вам суп из селедки наиболее дешевый и быстрый в приготовлении суп вьетнамской кухни...

СУП ИЗ СЕЛЕДКИ

Взять недорогую селедку, снять мясо с костей, кости разрубить и вместе с головой и брюшком залить шестью стаканами Хваловской воды, поставить варить на 20 минут, процедить. Селедку разрезать на кусочки, положить в процеженный бульон, туда же положить 1 большую столовую ложку промытой овсяной или перловой крупы, 2 очищенные и разрезанные на кусочки картофелины, мелко нашинкованную поджаренную луковицу и 1/8 фунта мелко нарезанного шпику — малороссийского сала, все вместе проварить хорошенько и, положив в миску укропу, подавать.

==========