

Гороховый суп с копчёными рёбрами

Добавил(а) Оля
02.08.11 01:43 -



Продукты для рецепта

- Копченые рёбра - 700 гр., горох - 0,5 стакана
- Картофель - 5-6 шт.
- Лук - 1 шт., морковь - 2 шт.
- Чеснок - 5-6 долек.

Гороховый суп с копчёными рёбрами

Добавил(а) Оля
02.08.11 01:43 -

- Масло Растительное - 20 гр.
- Соль, перец, зелень



Лук нарезаем кубиками, морковь трём на крупной тёрке. Пассируем на растительном масле.



Картофель нарезаем кубиками.

Гороховый суп с копчёными рёбрами

Добавил(а) Оля
02.08.11 01:43 -



С рёбер обрезаем мякоть. Нарезаем кусочками. Косточки добавляем в бульон.



Горох варим на среднем огне вместе с копчёными косточками 30-40 мин. Бульон пока не солим.

Затем добавляем картофель и варим до готовности.

Гороховый суп с копчёными рёбрами

Добавил(а) Оля
02.08.11 01:43 -



В морковь и лук добавляем мякоть копченого мяса. Немного обжариваем.



Выкладываем мясо с морковью в кастрюлю и варим 5 минут.

Добавляем рубленый чеснок и зелень.

Пробуем бульон на соль, если необходимо, досаливаем, перчим, снимаем с огня.

Приятного аппетита!!!

Гороховый суп с копчёными рёбрами

Добавил(а) Оля
02.08.11 01:43 -

{kunena_discuss:12}