

## 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}