Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Острый суп на бараньем бульоне с охотничьими колбасками

15 мая 2012 17:05 · https://open-cook.ru/recipes/ostryj-sup-na-baraniem-bulone-s-okhotnichimi-kolbaskami



Бараний бульон имеет свой интересный вкус, в него не покидаешь что попало для супа. И он очень питателен. Так что держите острый суп на бараньем бульоне, но…с охотничьими колбасками.

На 1 литр супа нам понадобится:

700 мл бараньего бульона. Для этого берем 200 гр бараньих костей (будет хорошо, если на них будет немного мяса), заливаем 1,5 литрами холодной воды, доводим до кипения, снимаем пену и варим при слабом кипении 1,5 часа. Когда мясо на костях сварится,

процеживаем бульон через сито и тройной слой марли. В итоге получаем 700 мл вот такого красивого и ароматного бульона:



2 охотничьих колбаски (в мой любимый магазин привезли свежайшие варено-копченые маленькие тонкие охотничьи колбаски:



- 250 г картофеля (примерно 3 средних клубня)
- 55 гр лука (примерно 1 небольшая луковица)
- 30 гр моркови (половина средней морковки)
- 40 гр сладкого болгарского перца (1/4 перца)
- 60 гр помидор (половина средней помидорки)
- щепотка молотого красного перца
- соль, черный перец по вкусу
- свежий укроп и зеленый лук
- 25 гр сливочного масла



Картофель режем большими кусочками:



Морковь – косыми ломтиками:



Картофель и морковь отправляем в кипящий бульон

Лук нарезаем полукольцами, помидор четвертинками тонкими, перец – тонкой соломкой:



На небольшой огне растапливаем 25 гр сливочного масла:



Все овощи отправляем к маслу на сковороду, увеличиваем огонь до среднего:



Колбаски нарезаем не слишком тонко наискось:



Добавляем колбаски к овощам, перемешиваем и готовим до мягкости овощей:



Когда картофель и морковь дойдут до полуготовности добавляем к ним овощи и колбаски:



Варим до готовности. Если на костях было мясо, то измельчаем его и добавляем в суп. Когда суп будет готов отправляем в него лавровый лист и острый красный перец, соль и немного черного перца

Мелко нарезаем зелень:



Разливаем суп по тарелкам и украшаем зеленью:




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Приятного аппетита!

Комментарии: 3

Павел # 18:44 17.12.2012

спасибо, под рюмочку хорошего немецкого ликера вышло просто блеск!

Анна Нечаева # 18:54 17.12.2012

Здорово! Очень рада, что вам понравился супчик!

katya_khavina # 09:53 14.12.2018

Очень аппетитно , самое то для зимнего дня.