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

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

Шорпо

25 июля 2012 11:42 · https://open-cook.ru/recipes/shorpo



Шорпо – это национальный киргизский суп, известный у нас как “шурпа”. При чем мои знакомые киргизы, которые угощали меня этим супом, настаивали – суп называется Шорпо и никак иначе. Вариантов приготовления у него множество, подобные супы готовят во всех странах Средней Азии, Башкирии, Татарстане и даже в Молдавии.

Итак, “Суп Шорпо”:

На 3хлитровую кастрюлю я брала:

- 2 лопатки молодого козленка (правда традиционно используется баранина)
- 9 молодых картофелин

- 1 большая морковь
- 1 большая луковица
- смесь перцев горошком (черный, белый, зеленый, розовый, душистый)
- укроп (но желательно много-много разнообразной зелени)

Заливаем мясо холодной водой, подсаливаем и варим бульон из целого куска. Я варила примерно 1.5 часа:



Чистим картофель и режем его на 4 части (мелкие картофелины можно не резать вовсе). Бросаем в бульон:



Режем крупными дольками (цветочками, звездочками и т.д.) морковь. Бросаем в бульон. Режем кольцами лук. Бросаем в бульон. Добавляем полчайной ложки смеси перцев:



Перед подачей на стол из супа достается мясо, режется на порционные куски и кладется по тарелкам. Сверху шорпо обильно посыпается рубленной зеленью.
Так просто, но так вкусно!



Комментарии: 13

http://vk.com/antonsonar # 22:42 25.07.2012

..проще не бывает ..холостяцкий суп;)))

Анна Нечаева # 05:03 26.07.2012

Все гениальное - просто!

Гость # 15:34 17.08.2013

спасибо братьям киргизам

толгонай садырбекова # 17:43 16.03.2014

супер

Стас киргиз # 11:39 28.04.2015

Это совсем не так делается и где же лук,а да и про мясо если молить сразу тем более старого барана то он резиновый будет молить надо это блюдо лучше перед подачей и мясо наши кыргизы не вытаскивают а сразу нарезают крупными кусками ведь шорпо это впервую очередь мясо о бульоном а не суп с картошкой

николай # 12:13 6.06.2015

А если готовить на костре и добавить зиры получается невероятно вкусно

> **Алексей** # 12:49 3.11.2017
>
> Всю жизнь готовил без зиры и всегда было вкусно. Попробовал зиру и, имхо, её роль сильно преувеличена. Ничего особенного, лучше перуа разного добавить.

Гость # 10:48 9.08.2016

это хрень

Гость # 10:49 9.08.2016

это близко не шорпо, и к кыгызам не имеет отношения, приезжайте к нам и поучитесь готовить, или хотя бы попробуйте его у нас..

> **Гость** # 20:24 7.02.2017
>
> Я жила в Киригизии. Шорпо варят по разному и это один из вариантов. В кафе летом подавали именно такой...он насыщенный за счет большого количества мяса и в тоже время легкий по сравнению с вариантом где сначала обжаривается мясо и морковь с луком. Ну единственное ток мясо действительно сразу кидается большими порционными кусками. Мне такое шорпо больше нравится, чем шорпо с обжаркой.
>
> **Алексей** # 12:52 3.11.2017
>
> Ещё бы знать, к кому "к вам" приезжать. Шорпо в кадом районе делается с учетом местных особенностей, иссык-кульское шорпо будет отличаться от ошской шорпы(о) по ингридиентам, как минимум. А казахи свой вариант предложат. Вкусно? Ну и хорошо.Мясо, картошка. Вопрос приправ в каждом регионе свой.
>
> **Егор** # 07:35 11.05.2018
>
> я жил в Киргизии там так и делается , и все очень вкусно! а ты давай сиди у себя дома 😂



Жылдыз # 10:09 29.05.2019

Хочу приготовить, надеюсь получится вкусно 😋
