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

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

Суп-Харчо

3 октября 2012 13:32 · https://open-cook.ru/recipes/sup-kharcho



Это Суп-**Харчо**. Всех защитников аутентичных рецептов прошу не шуметь. Этот рецепт взят из советского Сборника рецептур. Вышло очень вкусно, но я сделала его в меру острым, чтобы не был слишком обжигающим. И да, за соусом “*Ткемали*” пришлось изрядно побегать.

На 1 литр супа нужно:

- 1 литр бульона
- 70 гр риса
- 80 гр очищенного лука (1,5 средних луковицы)

- 40 гр сливочного масла
- 30 гр томатного пюре (по моим столовых ложкам вышло 2 штуки)
- 30 гр соуса Ткемали
- 6 гр очищенного чеснока (2 небольших зубчика)
- 30 гр петрушки (кудрявая петрушка самая ароматная, подойдет как нельзя лучше)
- 1 гр хмели-сунели (щепотка)
- лавровый лист, перец черный, щепотка красного перца молотого

Для бульона:

- 300 гр говяжьей грудинки (или баранины) с косточкой
- 100 гр мяса (если на костях мяса мало)
- 2,5 литра воды
  Заливаем мясо холодной водой, доводим до кипения, снимаем пену и варим при слабом кипении 3 часа.

Лук нарезаем четвертинками колец и пассеруем на сливочном масле до золотого цвета.



Добавляем томатное пюре и хорошенько прогреваем.





Мясо нарезаем крупными кусочками.



Рис замачиваем на 30 минут.



В кипящий бульон кладем рис и лук с томатной пастой, варим до готовности.



По рецепту чеснок нужно растолочь, но у меня ступки нет, поэтому я натерла его на мелкой терке и растерла вилкой с солью.



“За 5 минут до окончания готовки” (а я когда уже все готово) кладем в суп лавровый лист и перец, все приправы, чеснок, соль.



Соус Ткемали.



Зелень мелко рубим.



Зелень тоже отправляем в суп.



Готовый **Харчо** я подавала с ржаным хлебом и луком, посыпанным солью, чуть присыпала зеленью.





Приятного аппетита!




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



Комментарии: 4

Галина # 18:00 11.01.2013

Добрый вечер,Анна! Вопрос у меня-Ткемали в магазине есть разные,этому супу какие Ткемали годятся?

Анна Нечаева # 20:21 11.01.2013

Галина, здравствуйте! У меня не было выбора, использовала соус "Ткемали" классический, на бутылочке значилась фирма КИНТО

Галина # 10:51 12.01.2013

Спасибо,Анечка! Приготовлю и отпишусь.Я уже много чего готовила по Вашим рецептам и все очень вкусно получились.

светлана # 20:03 15.03.2015

Варю почти так же.вкусно.любимый суп