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

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

Гороховый суп с копченостями

12 октября 2013 09:17 · https://open-cook.ru/recipes/gorokhovyj-sup-s-kopchenostyami



Осень пришла, а значит, пора готовить “зимние” согревающие супы. Гороховый с копченостями, например. Он нежный, вкусный и сытный, Илье Николаевичу очень нравится.

На 2-х литровую кастрюлю понадобилось:

- 300 копченых свиных ребрышек
- 2 средних картофелины
- 2/3 стакана гороха шлифованного, если хотите густой суп и 1/2 стакана, если предпочитаете жидкий суп
- 1 средняя морковка

- 1 маленькая луковица
- соль
- растительное масло для пассеровки

Горох я всегда замачиваю на ночь, предварительно промыв несколько раз в прохладной воде.



Копченые ребрышки разрезаю на части, заливаю водой 1,5 л, довожу до кипения и варю при не сильном кипении минут 30-40.



Вынимаю ребра и добавляю в бульон горох, варю его 30-40 минут, чтобы он хорошо разварился. Когда горох дойдет до полуготовности, добавляю картофель, нарезанный мелкими кубиками. Морковь и лук нарезаю маленькими кубиками и пассерую на растительном масле до золотистого цвета. Когда горох будет готов добавляю к нему пассеровку и мясо, срезанное с ребер (нарезаю небольшими кусочками), держу на огне еще минуты 3-5. Солю в конце.



Готовому супу лучше дать немного постоять. Имеет нежный вкус и приятную бархатную консистенцию. Лучше всего подавать с гренками или сухариками.



При подаче украсить зеленью, если она сушеная, то добавить, когда снимите суп с огня.



Приятного аппетита!
