Гороховый суп с копчёностями

Что нужно:

- колотый горох - 1 стакан;
- копчёная колбаса двух видов - по 400 г каждая;
- томатная паста - 150 г;
- лук порей - 1 шт;
- картофель - 3 шт;
- морковь - 1 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- слив. масло - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Если вы предварительно замачивали горох, то варим его 20 минут в подсоленной воде, если же нет, то 1 час 10 минут. Не забываем сначала горох промыть.
3. Затем картофель нарезаем на мелкие кусочки и отправляем в суп, вари ещё 10 минут.
4. Тем временем в отдельной сковородочке растапливаем сливочное масло.
5. Отправляем к маслу мелко нарезанный репчатый лук и обжариваем пару минут.
6. Затем туда же добавляем натёртую на средней тёрке морковь, солим, перемешиваем и томим ещё минут 5, затем огонь выключаем. И отправляем данную смесь в суп.
7. Колбасу нарезаем брусочками и отправляем в суп.
8. Далее в суп добавляем томатную пасту, перемешиваем и варим ещё 10 минут.
9. Тоненькими кружочками нарезаем лук порей и отправляем в суп.
10. Солим всё, перчим и перемешиваем. Выключаем плиту и даём настояться на ней ещё минут 15.