Суп "Гороховый"



Что нужно:

- копчёное мясо (я беру копчёно-варёный рулет из рульки) - 1 кг;
- горох - 1 стакан;
- слив. масло - 150 г;
- раст. масло - 1 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- зел. лук - 1 пучок;
- соль - по вкусу;
- морковь - 2 шт.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Предварительно замачиваем горох в холодной воде 2 часа. Если горох колотый, то просто хорошо промываем, замачивать не обязательно. Затем отправляем его вариться и варим до готовности (цельный полтора часа, колотый минут 40).
3. Подливаем в кастрюлю к гороху ещё немного горячей воды и забрасываем наше мяско, нарезанное брусочками. Варим 10 минут.
4. Закладываем масло.
5. Добавляем некрупно нарезанную морковь.
6. Всыпаем мелко порубленную зелень, добавляем растительное масло.
7. Солим, перчим.
8. Тщательно перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.