



Гороховый суп любим многими, так как он прост в приготовлении, очень [вкусен](#) [и](#) [питателен](#)

Бобовые культуры, к которым принадлежит и горох, содержат растительный белок, а также много полезных микроэлементов. А если приготовить это первое блюдо на мясном бульоне – к примеру, суп гороховый с говядиной,

то
тарелка
супа
вполне
может
стать
полноценным
обедом

.

Консультация www.маммолог.онлайн

Консультация www.венеролог.онлайн

Суп гороховый на мясном бульоне

Ингредиенты:

- 600 г говяжьей грудинки
- 300 г гороха
- 2 луковицы
- 2 моркови
- 150 г копченой корейки
- 2 картофелины
- соль, перец, лавровый лист, зелень

[Способ приготовления :](#)

Горох тщательно промыть, залить водой оставить на ночь для разбухания. Мясо хорошо вымыть и подержать в

Автор: <http://www.jlady.ru/>

12.06.2012 16:00 - Обновлено 16.05.2018 11:57

холодной
воде
минут
30. В
кастрюлю
кладем
говядину
,
очищенные
лук и
морковь
,
лавровый
лист
,
душистый
и
черный
перец
,
заливаем
холодной
водой
и
ставим
на
огонь
.
Доводим
до
кипения
,
снимаем
пену
и
варим
на
небольшом
огне
,
до
полной
готовности
мяса
.

Горох необходимо откинуть на сито, переложить в кастрюлю, залить мясным бульоно
м и гото

вить

на

небольшом

огне

до

тех пор,

пока

он

не

станет

мягким

.

Добавить

очищенный

и

нарезанный

картофель

и

продолжать

готовить

.

Копченую корейку нарезать мелкими кубиками и обжарить на сковороде, добавить ла
вровый
лист

,

нарезанные

лук и

морковь

и

протушить

все

вместе

5-7

минут

.

Добавить

пассерованные

овощи

в

кастрюлю

с

супом

,

посолить

по

вкусу

и

довести

до

кипения

.

Дать

настояться

15-20

минут

.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить нарезанную отварную говядину и
у

красить

суп

зеленью

.

Рецепт

простой

и

совершенно

доступный

.

Гороховый суп с мясом и сухариками

Ингредиенты:

- 600 г говяжьей рульки
- 400 г гороха

- 150-200 г копченой грудинки
- 2 луковицы
- 2 моркови
- 100 г сухариков из белого хлеба
- соль, перец, лавровый лист

Рецепт приготовления:

Горох промыть, залить холодной водой и оставить на ночь, чтобы набух. Мясо вымыть, залить холодной водой и оставить на 30-40 минут. В кастрюлю положить мясо, специи, лук и морковь, залить водой и приготовить мясной бульон.

Горох откинуть на сито, переложить его в кастрюлю, залить бульоном и готовить до тех пор, пока он не

станет
совершенно
мягким

.

Приготовить зажарку. Для этого на сковороде обжарить нарезанную кубиками копченую
рудинку

,
морковь
, лук.
Добавить
в суп
пассерованные
овощи

,
нарезанную
отварную
говядину

,
посолить

,
довести
все
до
кипения

и
снять
с
огня

.

Дать
супу
настояться
15-20
минут

.

Перед подачей на стол гороховый суп с говядиной посыпать сухариками. Их приготовить
аточно
просто

:
белый
хлеб
нарезать
кубиками
или
полосками
и
подсушить
на
сковороде
,
предварительно
натертой
долькой
чеснока
.

Каждый рецепт имеет свою изюминку, но ни один из них не требует каких-то особых усилий
или
недоступных
продуктов
.

Более
того
,
вы
можете
в
любой
рецепт
внести
свои
дополнения
,
ведь
готовка
—
процесс
творческий
.

Успехов и приятного аппетита!