

Гороховый суп на шейке индейки

от семьи Федорченко

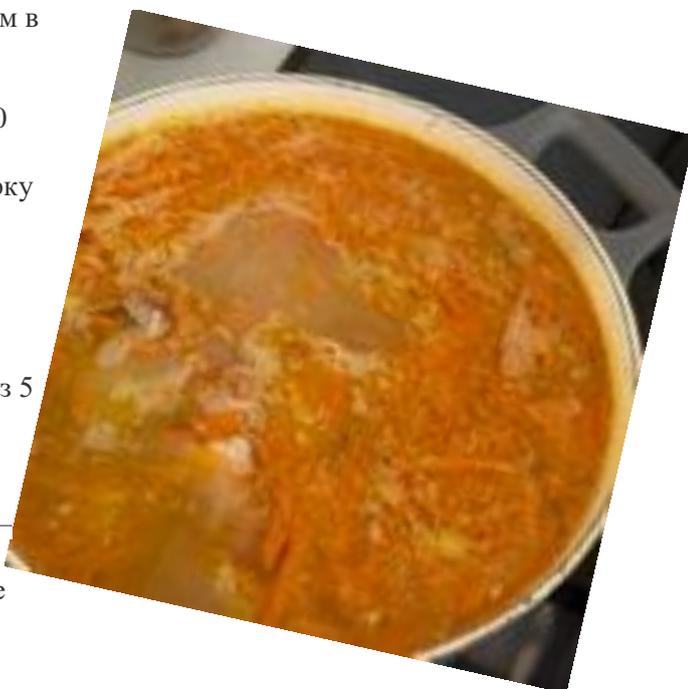
Ингредиенты для печенья:

- Шея индейки 1 шт.
- Мясо индейки 300 г
- Копчености 300 г
- Горох колотый 1 стакан
- Морковь 1 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Картофель 4 шт.

Приготовление:

Горох можно замочить на ночь, но я часто забываю это делать, и современный колотый горох в целом в этом не нуждается. Итак: моем мясо и шейку, кладем в кастрюлю, заливаем водой и ставим на огонь. Снимаем всю пену, убавляем огонь и сразу закидываем горох. Можно и нужно добавить 8 — 10 горошин душистого перца и лавровый лист. На час оставляем вариться. Через час солим. Делаем за жарку из тертой моркови и лука на подсолнечном масле. Она должна быть радостной и золотистой. Режем копчености. Я рекомендую брать только копченые свиные ребрышки. **Собираем суп.** Как только с момента закипания прошел 1 час 10 минут, забрасываем картошку, нарезанную кубиками. Через 5 минут после картошки добавляем в суп за жарку и копчености и даем повариться 15 минут. Сразу суп есть нельзя! Точнее, конечно, можно, но это будет совсем не тот суп, которым он станет часа через 2 — 3, а еще лучше он будет на следующий день. А для полного удовольствия в каждую порцию при подаче непременно должно попасть копченое свиное ребрышко.

Конечно, для здорового и полезного питания, лучше обойтись без копченостей).



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА