

## Суп с копчёными свиными рёбрышками и нутом "Знатное угощение" (khurs.ru - 2020)



- |   |  |
|---|--|
| 1. Свиные рёбра копчёные – 800 г          | 10. Лук зелёный сушёный измельчённый – 1-1,5 ст. ложки |
| 2. Мясо со свиных рёбер копчёных – 300 г  | 11. Розмарин – 0,5-0,75 ч. ложки                       |
| 3. Трутовик серно-жёлтый отварной – 250 г | 12. Анис – 0,5-0,75 ч. ложки                           |
| 4. Лук репчатый – 250-300 г               | 13. Куркума – 1 ч. ложка                               |
| 5. Морковь – 200-250 г.                   | 14. Смесь перцев молотая – 0,3-0,4 ч. ложка            |
| 6. Картофель – 1,5-1,6 кг                 | 15. Кориандр молотый – 0,75-1 ч. ложка                 |
| 7. Помидоры – 400-500 г                   | 16. Лист лавровый                                      |
| 8. Нут сушёный – 300 г                    | 17. Соль – 1 ст. ложка                                 |
| 9. Чеснок – 5-6 зубчиков                  | 18. Вода – 3-3,5 л                                     |



## Суп с копчёными свиными рёбрышками и нутом "Знатное угощение"



1. Берём свиные рёбра копчёные (короткие)



2. Разделяем рёбра по мякоти



3. Берём дополнительно свиные рёбра копчёные



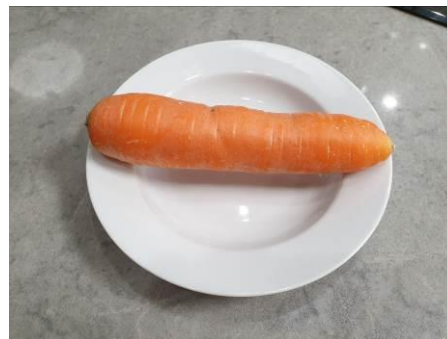
4. Срезаем мясо со свиных рёбер копчёных и нарезаем его кубиками



5. Берём нут



6. Замачиваем нут в воде



7. Берём морковь



8. Режем морковь тонкой длинной соломкой



9. Берём помидоры



10. Режем помидоры тонкими дольками



11. Чистим лук репчатый



12. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



## Суп с копчёными свиными рёбрышками и нутом "Знатное угощение"



13. Чистим картофель



14. Режем картофель некрупными пластинками



15. Режем отваренный трютовик серно-жёлтый мелкими кубиками



16. Берём чеснок



17. Чистим дольки чеснока



18. Режем чеснок тонкими пластинками



19. Отмеряем пропорции специй



20. Ставим кастрюлю с водой на огонь



21. Кладём морковь в кастрюлю



22. Кладём лук репчатый и трютовик серно-жёлтый в кастрюлю



23. Кладём нут в кастрюлю



24. Кладём помидоры в кастрюлю



## Суп с копчёными свиными рёбрышками и нутом "Знатное угощение"



25. Кладём мелко нарезанное мясо со свиных рёбер копчёных



26. Кладём свиные копчёные рёбра в кастрюлю



27. Доводим до кипения, удаляем накипь



28. Кладём специи в кастрюлю



29. Кладём чеснок в кастрюлю



30. Перемешиваем содержимое кастрюли



31. Варим малом огне



32. Кладём картофель в кастрюли



33. Удаляем накипь



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне и томим



36. Подаём суп на стол