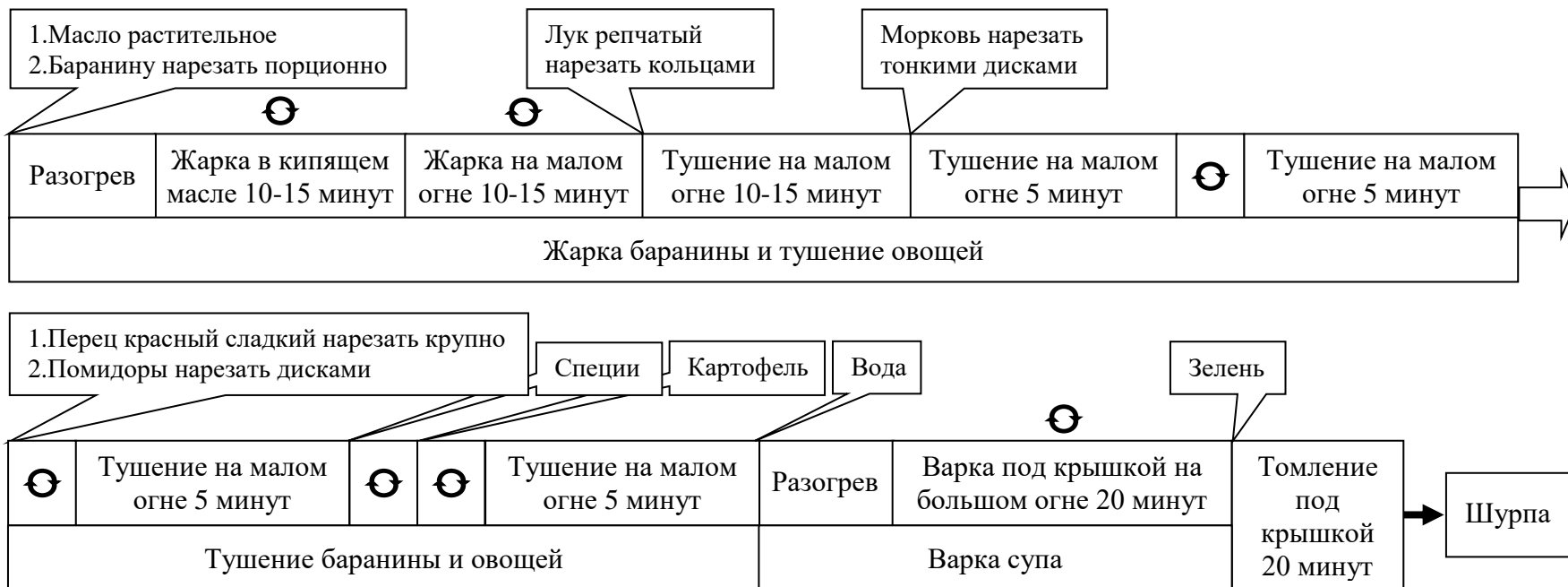


Шурпа по-трошковски (Быков Ю.В. - 2022)



⊕ - перемешать

1. Баранина – 1,5 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Картофель – 2 кг
4. Перец красный сладкий – 4-5 шт.
5. Зелень укропа – 1 пучок
6. Зелень кинзы – 1 пучок
7. Зелень петрушки – 1 пучок
8. Перец красный жгучий – 1 ч. ложка
8. Зира – 2 ст. ложки
9. Соль – 1 ст. ложка с горкой
10. Вода – 2 л



Шурпа по-трошковски



1. Казан ставим на огонь, наливаем растительное масло, нагреваем до кипения. Кладём баранину в казан, обжариваем на сильном огне до появления корочки, а затем тушим мясо на малом огне



2. Пока мясо тушится нарезаем лук репчатый и морковь



3. Кладём лук репчатый в казан поверх мяса, тушим не перемешивая



4. Нарезаем перец красный сладкий, помидоры, картофель, зелень кинзы, укропа и петрушки



5. Поверх лука в казан выкладываем морковь. Тушим на малом огне



6. Перемешиваем мясо, лук и морковь. Продолжаем тушить на малом огне



7. Добавляем в казан перец красный сладкий



8. Добавляем в казан помидоры

Шурпа по-трошковски



9. Перемешиваем все продукты в казане, продолжаем тушить на малом огне



10. Добавляем в казан зиру, перец красный молотый, соль



11. Перемешиваем продукты в казане, продолжаем тушить на малом огне



12. Добавляем картофель



13. Перемешиваем



14. Добавляем в казан воды



15. Накрываем казан крышкой. Усиливаем огонь, доводим до кипения



16. Уменьшаем огонь.

Шурпа по-трошковски



17. Продолжаем тушить на малом огне



18. Добавляем зелень



19. Настаиваем без огня на тлеющих углях



20. Пробуем