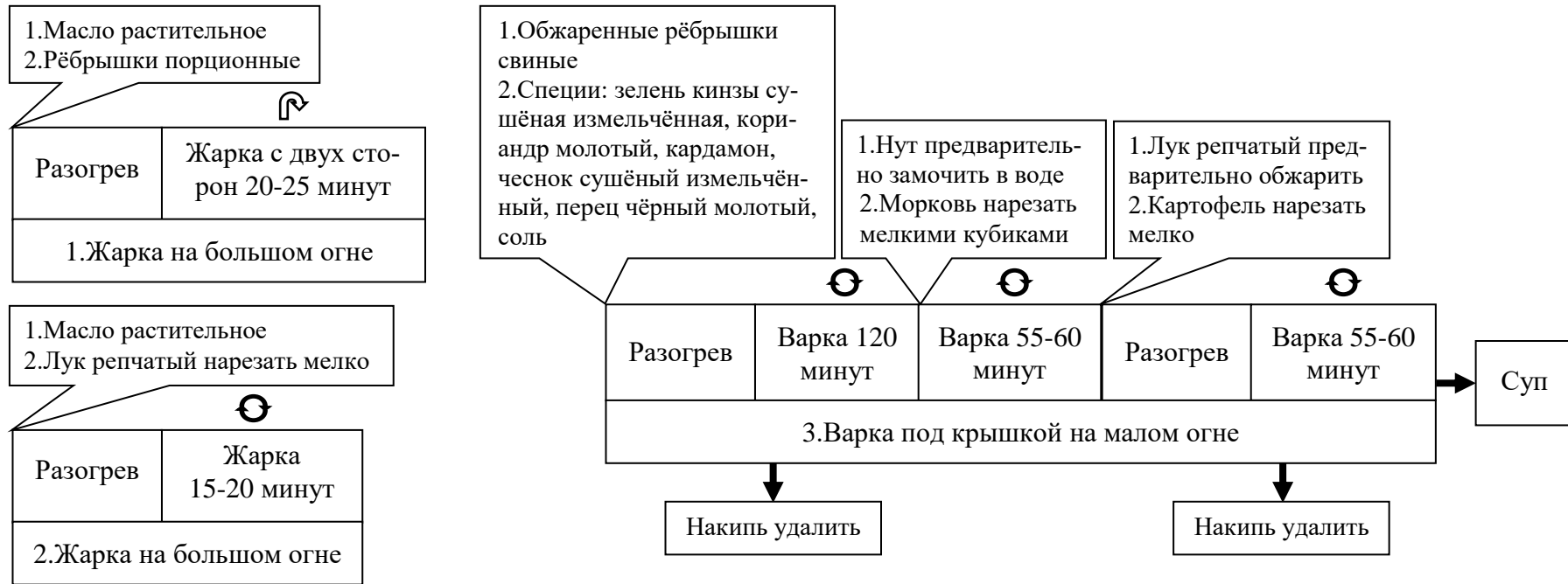


Гороховый суп со свиными рёбрышками "Золотистый горох" (khurs.ru - 2024)



⦿ - перемешать, ↺ - перевернуть

1. Рёбрышки свиные – 1,7-1,8 кг
2. Сушёный нут – 350 г
3. Картофель – 1 кг
4. Морковь – 100 г
5. Лук репчатый – 2-3 луковицы
6. Сушёные грибы - грифола курчавая – 20 г
7. Зелень кинзы сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
8. Кориандр молотый – 0,5-0,6 ст. ложки
9. Кардамон – 0,7-0,8 ч. ложки
10. Чеснок сушёный измельчённый – 0,7-0,8 ст. ложки
11. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
12. Соль – 1,3-1,5 ст. ложки
13. Масло растительное – 80-90 г
14. Вода – 3,2-3,6 л



Гороховый суп со свиными рёбрышками "Золотистый горох"



1. Берём свиные рёбрышки, разделанные небольшими порциями



2. Берём нут



3. Замачиваем нут в воде



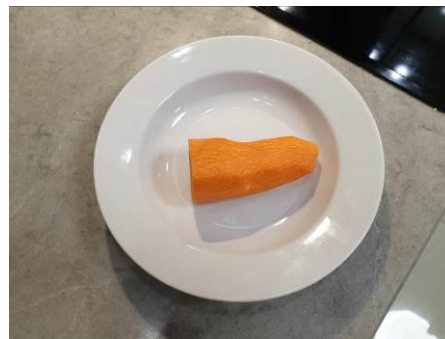
4. Берём сушёные грибы - грифолу курчавую



5. Измельчаем грифолу курчавую



6. Замачиваем в воде грифолу курчавую



7. Чистим морковь



8. Режем морковь мелкими кубиками



9. Чистим картофель



10. Режем картофель мелко



11. Чистим лук репчатый



12. Режем лук мелко

Гороховый суп со свиными рёбрышками "Золотистый горох"



13. Берём масло растительное



14. Составляем пропорции специй



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём слой рёбрышек в сковороду, жарим на большом огне



17. Переворачиваем рёбрышки, жарим на большом огне



18. Обжаренные до румяной корочки рёбрышки кладём на тарелку



19. Обжариваем все рёбрышки и даём маслу стечь на дно тарелки



20. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



21. Кладём лук репчатый на сковороду



22. Жарим лук на большом огне до охристого оттенка



23. Ставим кастрюлю с водой на огонь



24. Кладём обжаренные рёбрышки в кастрюлю

Гороховый суп со свиными рёбрышками "Золотистый горох"



25. После закипания удаляем накипь



26. Кладём специи в кастрюлю



27. Кладём предварительно замоченные грибы в кастрюлю



28. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



29. Снимаем крышку, кладём предварительно замоченный нут



30. Кладём морковь в кастрюлю



31. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



32. Снимаем крышку, кладём за жарку лука репчатого в кастрюлю



33. Кладём картофель в кастрюлю, после закипания удаляем накипь



34. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



35. Суп готов



36. Подаём на стол