



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Суп из Бараних Ножек

Paça Çorbası



10 бараних ножек
Пол стакана муки
Пол стакана раст.масла
4 дольки чеснока
8 стаканов воды
2 чайн.ложки соли
Для соуса:
1 стакан уксуса
1 головка чеснока
Пол чайн.ложки соли

- # За день до приготовления супа, барание ножки почистить от щетины. Подержать над огнем.
- # Ножки положить в глубокую посуду с водой и оставить на одну ночь.
- # На следующий день воду слить, барание ножки помыть. Положить в скороварку, добавить 4 дольки чеснока и 8 стаканов воды. Варить 1 час, после кипения. (Варить обязательно в скороварке).
- # Мясо должно стать мягким и хорошо отделяться от косточек. Затем бульён процедить через дуршлаг, (чтобы в супе не осталось косточек).
- # В другую кастрюлю налить раст.масло и положить слив. масло, обжарить до изменения цвета, на среднем огне.
- # Залить весь бульён, довести до кипения, добавить кусочки баранины и соль.
- # Суп поварить 10 минут. В это время приготовить соус : 1 дольку чеснока подавить с половиной чайн.ложки соли, долить уксус и помешать.
- # Суп разлить по тарелкам, в каждую полить по 1 стол.ложке соуса.

Суп из бараних ножек очень вкусный, но считается трудно перевариваемой пищей, поэтому его нельзя употреблять в пищу в больших количествах.