



Гороховый Суп

Bezelye Çorbası



3 стакана свежего гороха
10 листьев салата
10-15 веточек петрушки
1 репч.лук
Щепотка соды
4 стакана воды
2 стакана мясн.бульёна
Пол стакана раст.масла
1,5 чайн.ложки соли
Для верха:
3-4 кусочки не свежего хлеба
2 стол.ложки раст.масла

- # В 4 стакана воды посыпать соду и довести до кипения. Добавить горох, кусочки листьев салата, петрушку и мелко рубленный лук.
- # Варить в кастрюле 1 час, в сковорке 5 минут после кипения. Снять с огня и измельчить с блендере до получения пюре.
- # Долить 2 стакана бульёна, посолить и дать покипеть 10 минут.
- # Хлеб порезать на кубики и обжарить на раст.масле до золотистого цвета.
- # Снять пенку с супа. На другой сковороде раскалить раст.масло, добавить в суп и поварить ещё 1-2 минуты, снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, с верху посыпать сухарики.

Если сухарики не обжарить, то они опустятся на дно тарелки.