

Швидкий гороховий суп зі свинячої рульки з грінками: рецепт

Автор: Administrator
11.05.2014 12:34 -

Час

активний - 15 хвилин

пасивний - 20 хвилин (плюс 8 годин на замочування гороху)

Інгредієнти (на 6 порцій)

жовтий колотий горох - 1 склянка

копчена свиняча рулька - близько 300 г

краківська ковбаса - 150 г (половина "підкови")

цибуля - 1 шт

лавровий лист

морська сіль, мелений чорний перець

для грінок:

житній хліб - 1 булка

оливкову або соняшникову олію з запахом - 0,5 склянки

Приготування

1. Залийте горох трьома склянками води і залиште на ніч.
2. Рульку наріжте на дрібні шматочки, краківську ковбасу - кружечками. Покладіть у велику каструлю, туди ж відправте цибулину і лавровий лист, залийте 1,5 літрами окропу і накрийте кришкою. Варіть на середньому вогні.
3. Горох залийте свіжою водою, доведіть до кипіння, поваріть півхвилини, щоб утворилася піна, злийте воду і промийте. Покладіть в каструлю з рулькою, приправте сіллю і перцем, знову накрийте кришкою і залиште на 20 хвилин.
4. Розігрійте духовку до 200 градусів. Хліб наріжте кубиками розміром 1-1,5 сантиметра. Вилийте у велику миску масло, туди ж висипте хліб і швидко перемішайте ложками для салату або прямо руками. Кожен шматочок повинен просочитися маслом. Якщо потрібно, додайте ще трохи олії, радить [кулінарний портал dietadom91.com](http://dietadom91.com). Розкладіть грінки на деку і відправте в духовку на 15 хвилин.

Швидкий гороховий суп зі свинячої рульки з грінками: рецепт

Автор: Administrator
11.05.2014 12:34 -

5. Спробуйте суп. Якщо горох дуже сухий, йому може знадобитися ще 10-15 хвилин. З готового супу викинете цибулину і лавровий лист. Розлийте по тарілках і подавайте з грінками.