



На 4 порції: вода – приблизно 2,25 л, 150 г гороху, 40г сала, 30г борошна, цибуля, майоран, часник, сіль за смаком.

Перебраний горох промити і на ніч замочити в холодній кип'яченій воді, уранці відварити. Приготувати світлу борошняну заправку на салі з цибулею, додати холодної води і добре проварити

ит

, Додати до гороху, проварити, процідити і протерти горох у відвар. Дати закипіти. Готовий суп посолити, додати трохи майорану і часник, розмішати з сіллю. Подавати з підсмаженою булочкою або покласти в

[суп](#)

маленькі

[галушки](#)

Також читайте: [Болгарський картопляний суп без борошняної заправки](#) та [Картопляний суп з локшиною](#)