



*На 4 порції: вода – 2,5 л, 150 г сухого очищеного гороху, 80 г овочів (морква, коріння селери і петрушки), сало – 40 г, борошно – 30 г, 20-30 г цибулі, 1 зубок часнику, перець чорний, 50 г крупи, 150 г копченої ковбаси або сосисок перець червоний, сіль за смаком.*

Замочений на ніч горох відварити з корінням і цибулею до готовності. Горох і овочі протерти, долити води, додати приготовану на салі борошняну заправку і проварити все разом. Посолити за смаком, додати розтертий часник, червоний і чорний перець, нарізану кухлями ковбасу або сосиски і крупу, зварену окремо у воді.

[Гороховий суп](#) готовий, смачного!

Також читайте: [Гороховий суп](#) та [Гороховый суп в мультиварке](#)