



*Рецепт на 4 порції: 2,5 л води, 500 г яловичини, 200 г кісток, 150-200 г мозкової кістки, 1/4 частина курки, 30 г свинячої печінки, 150-200 г овочів (морква, коріння петрушки і селери), 1 цибулина, 6 горошин чорного перцю, [мускатний горіх](#) і імбир, зелень петрушки і селери, сіль за смаком.*

Вимиту яловичину нарізувати шматками, покласти в холодну воду, додати вимиті кістки, курку, печінку, посолити і варити на повільному вогні 1-1,5 години. Потім додати овочі і цибулю,

варити до готовності ще протягом години. Готовий бульйон процідити. Подавати до столу в бульйонній чашці, з сухарем, посипавши нарізаною зеленню петрушки або подрібненою зеленою цибулею і тертим сиром. Також можна подати печені або смажені пиріжки з м'ясом.

Також читайте: [Буряковий суп](#) та [Гороховий суп з підсмаженою сарделькою](#)