



**Состав:**

2 стакана зеленого колотого гороха

5-6 стаканов мясного бульона

200 г ветчины

1 репчатый лук

4-5 крупных веточек петрушки

соль

черный молотый перец

### **Рецепт горохового супа с ветчиной:**

Горох замочить в воде на 1-2 часа, после чего воду слить, горох промыть. Горох поместить в кастрюлю с бульоном, довести до кипения.

Репчатый лук очистить, промыть, мелко порубить и пассеровать на растительном масле, пока лук не станет полупрозрачным, затем добавить в гороховый суп. Ветчину добавить единым куском, не разрезая.

После закипания суп варить на слабом огне в течение 30-40 минут, затем достать ветчину. Суп посолить, поперчить и пюрировать при помощи погружного блендера.

Ветчину нарезать некрупными кусочками. Петрушку промыть, обсушить, мелко порубить. При подаче на стол ветчину выложить в тарелки с супом и посыпать рубленой петрушкой.

К гороховому супу можно подать плетенки из слоеного теста.

Приятного аппетита!