Хомшурбо

Автор: Мухаббат
15.08.2012 10:49 -

Хомшурбо – самый популярный суп в Таджикистане, который готовится не только на большие мероприятия, но и в повседневные дни. Его готовят обязательно из свежего мяса (как баранины, так и говядины) на кости с небольшим количеством жира. Мясо и все составляющие овощи нарезаются крупно. Очень наваристый, сытный, ароматный и вкусный суп. Способ приготовления у каждой хозяйки/хозяина свой, но принцип схож. Подавать его нужно с большим количеством нарубленной свежей зелени (кинзы, райхона, зелёного лука).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 гр. свежего мяса на кости (у меня говядина)

2,5 литра воды

2 средние головки репчатого лука

2 средние моркови

2 сладких (болгарских) перца

4 картофеля

1 горсть гороха нут

соль по вкусу

зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Горох нут предварительно замочить в холодной воде на ночь.

Мясо вымыть, крупно нарезать, выложить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Как бульон закипит, снять пену, убавить огонь до среднего, добавить очищенные головки репчатого лука и варить мясо до готовности (в среднем 1,5 -2 часа). По окончании времени, вынуть лук *(он сделал своё дело, отдал свой аромат и впитал все вредные вещества, содержащиеся в мясе).*
Если готовить бульон на среднем огне, то он будет достаточно прозрачным.
Но я все бульоны процеживаю через двойной слой широкого бинта, для того, чтобы придать супу красивый цвет.
На этом этапе можно слегка посолить суп.

С гороха слить воду.

Морковь, картофель, перец очистить и вымыть. Нарезать крупными кусками. Сначала опустить в суп горох и морковь и дать повариться минут 10, затем добавить сладкий перец, а через пять минут выложить картофель. Варить суп до готовности всех овощей.

Можно еще в конце варки добавить пару нарезанных помидоров, я в этот раз не добавляла.

Выложить в косу сначала овощи и немного гороха, затем добавить бульон. Подавать горячим с нарубленной свежей зеленью.

{jcomments on}