Суп "харчо" с грецкими орехами

Автор: Мухаббат
08.02.2012 10:25 - Обновлено 08.02.2012 10:30

Душистый, пряный, наваристый и невероятно вкусный суп. На самом деле, даже в грузинской кухне существует несколько ***рецептов супа харчо****. Но в целом, состав ингредиентов одинаков.*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг. говяжьей грудинки на ребрышках

1 стакан риса

300 гр. помидоров

1 стакан молотых грецких орехов

2 крупные головки репчатого лука

1 острый перчик (зеленый)

4 зубчика чеснока

2 ст.л. растительного масла

1 пучок кинзы

1 пучок петрушки

1 ч.л. приправы хмели-сунели

1 ч.л. приправы для супа «Харчо»

2 лавровых листа

соль по вкусу

перец душистый (молотый) по вкусу

перец черный по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо промыть и нарезать кусочками. Положить в кастрюлю, влить 3 л холодной воды, поставить на небольшой огонь. Довести до кипения, снять пену и варить 2 часа.

Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле 5 минут.

Рис промыть. Вместе с луком добавить в кастрюлю, посолить по вкусу и варить на небольшом огне 15 минут.

Из острого перчика удалить семена, мякоть мелко нашинковать. Чеснок очистить, мелко нарезать. Кинзу и петрушку промыть, обсушить и измельчить.

На помидорах сделать крестообразные надрезы, положить на 1 минуту в кипяток, затем обдать ледяной водой. Снять кожицу и нарезать мякоть кусочками. Положить помидоры в харчо и варить 5 минут.

Грецкие орехи измельчить в блендере (у меня для измельчения есть специальное приспособление).

Добавить в суп зелень, чеснок, зелёный перец и грецкие орехи. Прогреть 3 минуты.

Добавить хмели-сунели, приправу для супа «харчо», лавровые листики, черный и душистый перец.

Варить еще 5 минут. Снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 10 минут.

{jcomments on}