**Рецепт горохового супа с копчёными рёбрышками**

**Ингредиенты на 3 л супа**

Горох сухой колотый – 200-250 г

Копчёные ребрышки – 400 г

Вода для замачивания гороха – 500-600 мл

Вода для варки супа – 2 л

Репчатый лук – 1-2 шт. (150 г)

Морковь – 1-2 шт. (150 г)

Картофель – 3-4 шт. (400 г)

Соль – по вкусу

Чёрный молотый перец – по вкусу

Лавровый лист – 2 шт.

Растительное масло – 2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как правильно варить гороховый суп с копчеными ребрышками? Подготовим продукты. Горох для приготовления лучше взять колотый.

**Шаг 2**

Сначала 200 г сухого колотого гороха промываем и заливаем холодной водой на 3-4 часа, а лучше на ночь.

**Шаг 3**

Хорошо набухший горох отправляем в кастрюлю, добавляем 2 л воды и включаем огонь.

**Шаг 4**

Копчёные рёбрышки нарезаем порционными кусочками и отправляем в кастрюлю с горохом.

**Шаг 5**

Доводим до кипения и периодически снимаем образовавшуюся пену при помощи шумовки.

**Шаг 6**

Убавляем огонь на маленький и варим под крышкой до готовности гороха 1-1,5 часа. Все бобовые отвариваются в несолёной воде. Если воды выкипело много, можно добавить кипяток.

**Шаг 7**

Картофель чистим и нарезаем кубиками. Отправляем в кастрюлю.

**Шаг 8**

Репчатый лук чистим и нарезаем кубиком или полукольцами. Отправляем в сковороду с разогретым растительным маслом и пассеруем 3 минуты, постоянно помешивая, до прозрачности.

**Шаг 9**

Морковь чистим и натираем на средней тёрке. Добавляем к слегка обжаренному луку и пассеруем овощи 5 минут. Отправляем в кастрюлю, всё перемешиваем.

**Шаг 10**

Солим, добавляем чёрный молотый перец и 1-2 лавровых листа. Как только картофель сварится – гороховый суп с копчёными рёбрышками будет готов.

**Шаг 11**

Разливаем по порционным тарелкам, в каждую положив кусочки ребрышек, и посыпаем зеленью.

**Шаг 12**

Гороховый суп с копчёными рёбрышками получился очень вкусный, ароматный и наваристый.

Приятного аппетита!