

Гороховый суп с копченостями

Вам понадобится

Горох	200 г
Копчености (грудинка, колбаски, ребрышки)	400 г
Лук репчатый	150 г
Морковь	200 г
Картофель	600 г
Бульон мясной	1,5 л
Масло растительное	15 мл
Лавровый лист, соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1** Сухой горох залить кипятком на 1 час. Картофель и копчености нарезать кубиком. Морковь натереть на терке, лук измельчить.
- 2** В чашу мультиварки налить масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 12 минут.
- 3** После начала обратного отсчета выложить в чашу лук и морковь. Готовить до окончания приготовления, помешивая.
- 4** Далее в чашу добавить горох, картофель, копчености, лавровый лист. Залить бульоном.
- 5** Установить программу СУП, время приготовления 1 час 30 минут. После окончания приготовления посолите и поперчите суп по вкусу.