

## 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.