

Рецепты казачьей кухни

Старинные традиции и вкусы



Наталья Смакова

Рецепты казачьей кухни

«Автор»

2026

Смакова Н.

Рецепты казачьей кухни / Н. Смакова — «Автор», 2026

Электронная книга «Рецепты казачьей кухни» — это сборник из 100 домашних рецептов в духе донских и кубанских традиций: сытные супы и похлёбки, каши, мясные блюда, рыба и птица, овощные гарниры, выпечка, десерты, напитки и быстрые заготовки. Рецепты рассчитаны на обычную кухню: в каждом указаны время и выход, список ингредиентов, пошаговое приготовление, рекомендации по хранению и короткая заметка. Сборник удобно использовать и для повседневного меню, и для семейного стола. Внутри:- Закуски и салаты- Супы и похлёбки- Каши и крупяные блюда- Основные блюда из мяса- Рыба и птица- Овощи и гарниры- Выпечка и мучные блюда- Десерты и сладкое- Напитки и заготовки

© Смакова Н., 2026

© Автор, 2026

Наталья Смакова

Рецепты казачьей кухни

Рецепты казачьей кухни

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

1. Сало в чесночной обсыпке
2. Сельдь по-донски с луком и уксусом
3. Салат из печёной свёклы с хреном и сметаной
4. Морковь по-казачьи с чесноком и семечками
5. Капуста квашеная быстрая в банке
6. Огурцы малосольные в пакете с укропом
7. Яйца фаршированные печенью трески и зеленью
8. Икра грибная из шампиньонов
9. Паштет из куриной печени с луком
10. Закуска из фасоли с маринованным луком
11. Сырные шарики с укропом и чесноком
12. Помидоры в чесночной заливке (быстро)

ГЛАВА 2. СУПЫ И ПОХЛЁБКИ

13. Борщ кубанский с фасолью
14. Щи донские из свежей капусты
15. Рассольник с перловкой и солёными огурцами
16. Уха домашняя из судака с картофелем
17. Кулеш-суп с пшеном и копчёной грудинкой
18. Суп-лапша с курицей и домашней заправкой
19. Гороховый суп с копчёностями
20. Шулюм домашний с говядиной и овощами
21. Окрошка на квасе с ветчиной
22. Свекольник холодный на кефире
23. Суп-пюре из тыквы со сметаной и семечками
24. Солянка мясная домашняя

ГЛАВА 3. КАШИ И КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

25. Кулеш казачий с пшеном и шкварками
26. Гречка с грибами и луком
27. Перловка томлёная с овощами
28. Пшённая каша с тыквой на молоке
29. Каша пшеничная рассыпчатая с маслом
30. Мамалыга с брынзой и шкварками
31. Рис с овощами и куркумой
32. Ячневая каша с тушёным мясом
33. Булгур с томатами и зеленью
34. Овсяная каша с яблоком и мёдом

ГЛАВА 4. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

35. Жаркое из свинины с картофелем в горшочках
36. Говядина, тушёная с луком и морковью
37. Котлеты по-казачьи с чесноком и луком
38. Голубцы в томатно-сметанном соусе
39. Перцы, фаршированные мясом и рисом

- 40. Крученики из свинины с чесноком и зеленью
- 41. Тефтели в подливе с томатом
- 42. Бифштекс рубленый с яйцом
- 43. Свинина, запечённая с чесноком и лавром
- 44. Печень говяжья с луком и яблоком
- 45. Капуста тушёная с мясом по-домашнему
- 46. Плов по-домашнему со свининой
- 47. Домашние колбаски на сковороде
- 48. Буженина по-домашнему в рукаве

ГЛАВА 5. РЫБА И ПТИЦА

- 49. Рыба, запечённая с овощами в фольге
- 50. Судак жареный в муке
- 51. Караси в сметане в духовке
- 52. Котлеты рыбные из хека с зеленью
- 53. Рыбные тефтели в томатном соусе
- 54. Курица тушёная с паприкой и сметаной
- 55. Утка, запечённая с яблоками
- 56. Крылышки в мёдово-горчичной глазури
- 57. Индейка в сливочно-грибном соусе
- 58. Курица, запечённая с картофелем и чесноком

ГЛАВА 6. ОВОЩИ И ГАРНИРЫ

- 59. Картофель по-селянски в духовке
- 60. Пюре картофельное со шкварками и луком
- 61. Драники картофельные со сметаной
- 62. Фасоль тушёная с томатами и чесноком
- 63. Капуста тушёная с грибами
- 64. Свёкла тушёная с черносливом
- 65. Кабачки жареные с чесноком и зеленью
- 66. Баклажаны в томатном соусе по-домашнему
- 67. Овощное рагу с баклажанами и перцем
- 68. Гороховое пюре с обжаренным луком
- 69. Огуречный салат со сметаной и укропом
- 70. Грибы маринованные быстрые (шампиньоны)

ГЛАВА 7. ВЫПЕЧКА И МУЧНЫЕ БЛЮДА

- 71. Хлеб ржаной на кефире (быстрый)
- 72. Хлеб пшеничный дрожжевой домашний
- 73. Лепёшки на сковороде с зеленью
- 74. Пирожки печёные с капустой
- 75. Пирог закрытый с мясом и луком
- 76. Рыбник с картофелем и луком (пирог)
- 77. Чебуреки домашние с мясом
- 78. Беляши на сковороде (домашние)
- 79. Пампушки с чесноком к первым блюдам
- 80. Блины тонкие на молоке
- 81. Оладьи на кефире пышные
- 82. Сырники классические со сметаной
- 83. Пирожки жареные с картофелем
- 84. Курник упрощённый с курицей и рисом
- 85. Вареники с картофелем и жареным луком

86. Лапша домашняя яичная (заготовка)

ГЛАВА 8. ДЕСЕРТЫ И СЛАДКОЕ

87. Пирог с вишней на сметане

88. Вареники с творогом и изюмом

89. Медовик домашний (упрощённый)

90. Печенье овсяное с мёдом и изюмом

91. Запеканка творожная с изюмом

92. Яблочные оладьи с корицей

93. Кутья пшеничная с мёдом и орехами

94. Коржики сахарные на сметане

ГЛАВА 9. НАПИТКИ И ЗАГОТОВКИ

95. Квас хлебный домашний (без дрожжей)

96. Морс клюквенный насыщенный

97. Узвар из сухофруктов

98. Кисель ягодный из замороженной смеси

99. Хреновина (томатно-хреновый соус) без варки

100. Огурцы маринованные быстрые (за 2 часа)

ВСТУПЛЕНИЕ

Казачья кухня – это сытная и понятная домашняя еда юга России, выросшая на стыке донских и кубанских традиций, рыбацкого быта и степной кухни. Здесь любят простые продукты, яркие приправы и честные способы готовки: чтобы было вкусно, тепло и надолго хватало сил.

В центре стола – наваристые супы и похлёбки, каши и крупяные блюда, мясо и птица, рыба, соленья и закуски с чесноком и хреном. Много сезонных овощей, зелени, домашних заготовок и выпечки: всё то, что удобно готовить в будни и ставить на стол, когда собирается семья.

В этом сборнике – 100 рецептов казачьей кухни в удобном, «кухонном» формате. Каждый рецепт содержит время и выход, список ингредиентов, пошаговое приготовление, рекомендации по хранению и короткую заметку – чтобы вы легко собрали меню на неделю или приготовили что-то особенное к гостям.

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

12 рецептов.

1. Сало в чесночной обсыпке

Время: 15 минут + 2 часа на охлаждение | Выход: 8–10 порций

Ингредиенты:

- солёное сало (готовое) – 500 г
- чеснок – 4–5 зубчиков
- паприка сладкая – 1 ч. л.
- перец чёрный молотый – 1/2 ч. л.
- укроп – 10 г
- лавровый лист – 1 шт. (по желанию)

Шаги:

1. Сало обсушите бумажными полотенцами и нарежьте брусками.
2. Чеснок измельчите, укроп мелко нарежьте.
3. Смешайте паприку, чёрный перец, чеснок и укроп.
4. Обваляйте бруски сала в обсыпке со всех сторон.
5. Уберите в контейнер и охладите 2 часа, затем подавайте тонкими ломтиками.

Хранение: В холодильнике в закрытом контейнере до 5 суток.

Заметка: Если сало очень солёное, подавайте с чёрным хлебом и свежим огурцом.

2. Сельдь по-донски с луком и уксусом

Время: 15 минут + 30 минут на маринование | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- филе сельди слабосоленой – 300 г
- лук репчатый – 1 крупная луковица
- уксус 6% – 1 ст. л.
- вода – 2 ст. л.
- сахар – 1/2 ч. л.
- масло подсолнечное – 2 ст. л.
- перец чёрный молотый – по вкусу
- зелень (укроп/петрушка) – 10 г

Шаги:

1. Лук нарежьте тонкими полукольцами.
2. Смешайте уксус, воду и сахар, залейте лук и оставьте на 10 минут.
3. Филе сельди нарежьте кусочками 2–3 см.
4. Слейте маринад с лука, смешайте лук с сельдью.
5. Заправьте подсолнечным маслом, добавьте перец и зелень, выдержите 20–30 минут.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Для мягкости вкуса можно добавить 1 ч. л. дижонской горчицы.

3. Салат из печёной свёклы с хреном и сметаной

Время: 50 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- свёкла – 3 средние (около 450 г)
- сметана 20% – 3 ст. л.
- хрен тёртый – 1–2 ч. л.
- чеснок – 1 зубчик
- соль – по вкусу
- перец чёрный – по вкусу
- зелёный лук – 15 г

Шаги:

1. Свёклу заверните в фольгу и запеките при 200°C 40–50 минут до мягкости.
2. Остудите, очистите и натрите свёклу на крупной тёрке.
3. Смешайте сметану, хрен, чеснок (натереть) и соль.
4. Заправьте свёклу соусом, добавьте перец и зелёный лук.
5. Дайте настояться 10 минут и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Вместо сметаны можно взять густой йогурт без сахара.

4. Морковь по-казачьи с чесноком и семечками

Время: 20 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- морковь – 400 г
- чеснок – 2 зубчика
- масло подсолнечное – 2 ст. л.
- уксус яблочный 6% – 1 ч. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- сахар – 1/2 ч. л.
- семечки подсолнечника – 2 ст. л.
- петрушка – 10 г

Шаги:

1. Морковь натрите длинной соломкой.
2. Семечки подсушите на сухой сковороде 2–3 минуты и остудите.
3. Смешайте масло, уксус, соль, сахар и чеснок (пропустить через пресс).
4. Заправьте морковь, добавьте семечки и петрушку.
5. Перемешайте и дайте постоять 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Если любите острее, добавьте щепотку хлопьев чили.

5. Капуста квашеная быстрая в банке

Время: 20 минут + 2 суток на брожение | Выход: 1 банка 1 л

Ингредиенты:

- капуста белокочанная – 900 г
- морковь – 100 г
- соль крупная – 18 г (2% от веса овощей)
- лавровый лист – 2 шт.
- перец чёрный горошком – 10 шт.

Шаги:

1. Капусту тонко нашинкуйте, морковь натрите.
2. Смешайте овощи с солью и разомните руками 3–4 минуты до появления сока.
3. Добавьте лавровый лист и перец горошком, перемешайте.
4. Плотно утрамбуйте в чистую банку, чтобы сок покрывал капусту.
5. Оставьте при комнатной температуре на 48 часов, 2–3 раза в день прокалывайте до

дна для выхода газов.

6. Уберите в холодильник и дайте созреть ещё 1 сутки.

Хранение: В холодильнике до 2 недель.

Заметка: Соль берите без йода: так капуста получится хрустящей.

6. Огурцы малосольные в пакете с укропом

Время: 10 минут + 6 часов на засолку | Выход: 4–6 порций

Ингредиенты:

- огурцы небольшие – 600 г
- соль – 1 ст. л. без горки
- сахар – 1/2 ч. л.
- чеснок – 2 зубчика
- укроп – 20 г
- листья смородины – 3 шт. (по желанию)
- перец чёрный – 1/4 ч. л.

Шаги:

1. Огурцы вымойте и срежьте кончики.
2. Чеснок раздавите плоской стороной ножа, укроп крупно нарежьте.
3. Сложите всё в плотный пакет, добавьте соль, сахар и перец.
4. Завяжите пакет, хорошо встряхните и перемешайте.
5. Оставьте в холодильнике на 6–8 часов, пару раз встряхните.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Лучше подходят огурцы одинакового размера – они просолятся равномерно.

7. Яйца фаршированные печенью трески и зеленью

Время: 25 минут | Выход: 10 половинок

Ингредиенты:

- яйца – 5 шт.
- печень трески (консервы) – 120 г
- зелёный лук – 10 г

- укроп – 10 г
- горчица – 1/2 ч. л.
- соль – по вкусу
- перец чёрный – по вкусу

Шаги:

1. Яйца отварите вкрутую 10 минут, остудите и очистите.
2. Разрежьте яйца пополам, желтки переложите в миску.
3. Разомните желтки с печенью трески и горчицей до пасты.
4. Добавьте мелко нарезанную зелень, посолите и поперчите.
5. Наполните белки начинкой, охладите 10 минут и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Для аккуратной подачи отсадите начинку из пакета с отрезанным уголком.

8. Икра грибная из шампиньонов

Время: 35 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- шампиньоны – 500 г
- лук репчатый – 1 шт.
- морковь – 1 шт.
- масло подсолнечное – 3 ст. л.
- томатная паста – 1 ст. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- перец чёрный – по вкусу
- лавровый лист – 1 шт.

Шаги:

1. Лук и морковь мелко нарежьте (морковь можно натереть).
2. Обжарьте лук на масле 3 минуты, добавьте морковь и готовьте ещё 4 минуты.
3. Шампиньоны нарежьте и добавьте к овощам, тушите 10–12 минут до испарения жидкости.
4. Добавьте томатную пасту, соль, перец и лавровый лист, тушите 5 минут.
5. Удалите лавровый лист и пробейте массу блендером до желаемой текстуры.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Подавайте на ржаном хлебе или как гарнир к картофелю.

9. Паштет из куриной печени с луком

Время: 40 минут | Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- печень куриная – 500 г
- лук репчатый – 2 шт.
- масло сливочное – 60 г
- масло растительное – 1 ст. л.
- молоко – 200 мл
- соль – 1 ч. л.
- перец чёрный – по вкусу
- мускатный орех – щепотка

Шаги:

1. Печень промойте и замочите в молоке на 15 минут, затем обсушите.
2. Лук нарежьте и обжарьте на смеси масел 6–7 минут до мягкости.
3. Добавьте печень и готовьте 8–10 минут, пока она полностью не прожарится.
4. Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех.
5. Пробейте блендером до кремовой текстуры, охладите 1 час.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Чтобы паштет был нежнее, протрите массу через сито после блендера.

10. Закуска из фасоли с маринованным луком

Время: 20 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- фасоль белая консервированная – 1 банка (400 г)
- лук красный – 1 шт.
- уксус 6% – 1 ст. л.
- сахар – 1/2 ч. л.
- масло подсолнечное – 2 ст. л.
- петрушка – 15 г
- соль – по вкусу
- перец чёрный – по вкусу

Шаги:

1. Лук нарежьте тонко, смешайте с уксусом и сахаром, оставьте на 10 минут.
2. Фасоль откиньте на сито и промойте, дайте стечь воде.
3. Слейте маринад с лука, смешайте лук с фасолью.
4. Добавьте масло, зелень, соль и перец, перемешайте.
5. Подавайте сразу или охладите 15 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Для пикантности добавьте 1/2 ч. л. молотого кориандра.

11. Сырные шарики с укропом и чесноком

Время: 20 минут | Выход: 16 шариков

Ингредиенты:

- сыр твёрдый – 200 г
- творожный сыр – 120 г
- чеснок – 1–2 зубчика
- укроп – 15 г
- соль – по вкусу
- перец чёрный – по вкусу

Шаги:

1. Твёрдый сыр натрите на мелкой тёрке.
2. Смешайте сыр с творожным сыром до пластичной массы.
3. Добавьте чеснок и половину рубленого укропа, посолите и поперчите.
4. Скатайте шарики размером с грецкий орех.
5. Обваляйте в оставшемся укропе и охладите 15 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Можно обвалять часть шариков в паприке или кунжute для разнообразия.

12. Помидоры в чесночной заливке (быстро)

Время: 15 минут + 1 час на настаивание | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- помидоры – 600 г
- чеснок – 3 зубчика
- укроп – 15 г
- масло подсолнечное – 2 ст. л.
- уксус 6% – 1 ч. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- сахар – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Помидоры нарежьте дольками и сложите в миску.
2. Смешайте масло, уксус, соль и сахар до растворения.
3. Добавьте рубленый укроп и чеснок, перемешайте.
4. Залейте помидоры, аккуратно перемешайте.
5. Накройте и оставьте в холодильнике на 1 час.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Лучше брать мясистые помидоры – они меньше пускают сок.

ГЛАВА 2. СУПЫ И ПОХЛЁБКИ

12 рецептов.

13. Борщ кубанский с фасолью

Время: 1 час 30 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- говядина на кости – 600 г
- вода – 2,5 л
- свёкла – 2 шт.
- капуста – 300 г
- картофель – 3 шт.
- морковь – 1 шт.
- лук – 1 шт.
- фасоль консервированная – 250 г
- томатная паста – 1,5 ст. л.
- чеснок – 2 зубчика
- лавровый лист – 2 шт.
- соль, перец – по вкусу
- сало солёное – 30 г (по желанию)

Шаги:

1. Говядину залейте водой, доведите до кипения, снимите пену и варите 1 час на слабом огне.
2. Свёклу натрите, обжарьте с томатной пастой 5–6 минут, добавив 3–4 ст. л. бульона.
3. Лук и морковь нарежьте, обжарьте 5 минут.
4. В бульон добавьте картофель кубиками и варите 10 минут.
5. Положите капусту, варите 7 минут, затем добавьте зажарку и свёклу.
6. Добавьте фасоль, лавровый лист, соль и перец, варите ещё 5 минут.
7. Разотрите чеснок (и сало, если используете) в пасту, добавьте в борщ, выключите и дайте настояться 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 3 суток; лучше вкус на следующий день.

Заметка: Подавайте со сметаной и зеленью, а к борщу хорошо идут пампушки.

14. Щи донские из свежей капусты

Время: 1 час 10 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- куриные бёдра – 600 г
- вода – 2,3 л
- капуста свежая – 400 г
- картофель – 3 шт.
- морковь – 1 шт.
- лук – 1 шт.
- томатная паста – 1 ст. л.
- лавровый лист – 2 шт.
- соль – 1 ч. л.

- перец чёрный – по вкусу
- укроп – 15 г

Шаги:

1. Сварите бульон из куриных бёдер: 40 минут после закипания, снимая пену.
2. Капусту нашинкуйте, картофель нарежьте кубиками.
3. Лук и морковь обжарьте 5 минут, добавьте томатную пасту и 2 ст. л. бульона, прогрейте 2 минуты.
4. В бульон положите картофель, варите 10 минут.
5. Добавьте капусту и варите 8–10 минут.
6. Выложите зажарку, посолите, поперчите, добавьте лавровый лист и варите 5 минут.
7. Снимите с огня, добавьте укроп и дайте настояться 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Если хотите кислинку, добавьте 1–2 ст. л. рассола от квашеной капусты при подаче.

15. Рассольник с перловкой и солёными огурцами

Время: 1 час 20 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- говядина – 500 г
- вода – 2,5 л
- перловка – 70 г
- картофель – 3 шт.
- солёные огурцы – 3 шт.
- лук – 1 шт.
- морковь – 1 шт.
- томатная паста – 1 ч. л.
- огуречный рассол – 150 мл
- лавровый лист – 2 шт.
- соль, перец – по вкусу

Шаги:

1. Перловку промойте и замочите в тёплой воде на 30 минут.
2. Сварите бульон из говядины 50–60 минут, мясо выньте и нарежьте.
3. Перловку откиньте и добавьте в бульон, варите 20 минут.
4. Добавьте картофель кубиками и варите 10 минут.
5. Лук и морковь обжарьте 5 минут, добавьте тёртые огурцы и томатную пасту, тушите 5 минут.
6. Переложите зажарку в суп, влейте рассол, добавьте лавровый лист, посолите и поперчите.
7. Варите 5 минут и дайте настояться 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

Заметка: Рассол добавляйте в конце, чтобы суп не стал слишком кислым.

16. Уха домашняя из судака с картофелем

Время: 50 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- судак (филе или куски) – 600 г
- вода – 2 л
- картофель – 3 шт.
- морковь – 1 шт.
- лук – 1 шт.
- лавровый лист – 2 шт.

- перец чёрный горошком – 8 шт.
- соль – 1 ч. л.
- укроп – 15 г
- лимон – 2 дольки (по желанию)

Шаги:

1. Лук и морковь нарежьте крупно, залейте водой и доведите до кипения.
2. Добавьте лавровый лист и перец горошком, варите 10 минут.
3. Положите картофель кубиками и варите 10 минут.
4. Добавьте рыбу и варите 8–10 минут на слабом кипении.
5. Посолите, снимите пену при необходимости.
6. Выключите огонь, добавьте укроп и дайте настояться 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Не переваривайте рыбу: уха останется прозрачной и ароматной.

17. Кулеш-суп с пшеном и копчёной грудинкой

Время: 45 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- копчёная грудинка – 200 г
- лук – 1 шт.
- морковь – 1 шт.
- картофель – 3 шт.
- пшено – 80 г
- вода – 2,2 л
- масло растительное – 1 ст. л.
- соль – по вкусу
- перец чёрный – по вкусу
- зелень – 15 г

Шаги:

1. Пшено промойте в тёплой воде до прозрачности.
2. Грудинку нарежьте кубиками и слегка обжарьте, добавьте лук и морковь, готовьте 5 минут.
3. Влейте воду, доведите до кипения.
4. Добавьте картофель кубиками и варите 10 минут.
5. Всыпьте пшено, посолите и варите 15 минут до мягкости крупы.
6. Поперчите, добавьте зелень и дайте настояться 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Если суп загустел, при разогреве добавьте немного кипятка.

18. Суп-лапша с курицей и домашней заправкой

Время: 1 час | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- курица (голень/бедро) – 600 г
- вода – 2,5 л
- морковь – 1 шт.
- лук – 1 шт.
- лапша яичная – 120 г
- лавровый лист – 1 шт.
- соль – 1 ч. л.
- перец чёрный – по вкусу
- укроп – 15 г

Шаги:

1. Сварите куриный бульон 40 минут после закипания, снимайте пену.
2. Добавьте в бульон целую луковицу и крупно нарезанную морковь, варите 10 минут.
3. Достаньте курицу, отделите мясо и верните его в суп.
4. Посолите, добавьте лавровый лист.
5. Всыпьте лапшу и варите 5–7 минут до готовности.
6. Добавьте укроп, поперчите и дайте настояться 5 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Если храните суп, лапшу лучше сварить отдельно и добавлять при подаче.

19. Гороховый суп с копчёностями

Время: 1 час 40 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- горох колотый – 200 г
- копчёные рёбра – 400 г
- картофель – 3 шт.
- морковь – 1 шт.
- лук – 1 шт.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.