

Гупта бозбаши

Ингредиенты

- Баранина - 300 г мякоти
- Баранина - 200 г костей
- Горох - 100 г свежего или замороженного
- Рис - четверть стакана
- Репчатый лук - 2 шт
- Томатная паста - 100 г
- Морковь - 1 шт
- Яйцо - 1 шт
- Корица - на кончике ножа
- Гвоздика - на кончике ножа



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Бараньи кости промойте, залейте водой (1,5 л) и варите 1,5-2 часа. Время от времени снимайте пену и жир, жир не выбрасывайте. Бульон должен получиться крепким и наваристым. Готовый бульон слейте и процедите. Горох хорошо промойте, всыпьте в бульон и варите до полуготовности примерно 20 минут.

2

Пока варится бульон, сделайте фрикадельки. Рис варите до полуготовности около 20 минут. Мясо проверните в мясорубке и смешайте с недоваренным рисом, добавьте перец, корицу, гвоздику, яйцо и посолите. Хорошенько вымесите фарш и слепите из него фрикадельки величиной с грецкий орех.

3

Мелко нарезанный лук обжарьте до золотистого цвета на жире, снятом с бульона, добавьте в суп и доведите до кипения.

4

Морковь очистите и нарежьте мелкими кубиками. Помидоры ошпарьте кипятком, сразу опустите в холодную воду и снимите кожицу. Семена удалите, мякоть нарежьте мелкими кубиками. В кипящий суп добавьте морковь и помидоры (томатную пасту). Оставьте на огне еще на 15 минут. Затем по одной аккуратно опустите в суп фрикадельки, чтобы не сбить кипения. Варите до готовности фрикаделек примерно 15 минут. Перед подачей на стол посолите.

Приятного вам аппетита :) 