



Для приготовления мясного бульона Вам потребуется:

На 1 кг мяса необходимо 1,5—2,0 литра воды (в зависимости от емкости используемой посуды),

15 г репчатого лука,

15 г моркови,

12 г корня петрушки.

Мясо (желательно 2-го сорта) обмыть, не выжимая соков, нарезать на куски весом 300—400 г, п

За 20—30 минут до конца варки в бульон добавить соль. Мясо обычно варится 1,5—2 часа. Гото

Мясную шулпу можно варить с морковью, петрушкой (корнем), репой, репчатым луком. Зелень и