



Ингредиенты:

200—250 г фарша,

50—60 г копченого бараньего сала,

80 г сухого гороха или фасоли,

1 л воды,

30—40 г моркови,

20 г репчатого лука,

5 г корня петрушки или сельдерея,

25 г любой крупы,

лавровый лист, листики свежей мяты, соль по вкусу.

Приготовление

Горох или фасоль замочить на ночь в холодной воде, промыть в 3-4 водах. Залить водой в кастрюле, довести до кипения, добавить лавровый лист, листики свежей мяты, соль по вкусу. Варить на медленном огне 1-1,5 часа. Добавить крупу, варить 10-15 минут. Подавать с зеленью.