Ингредиенты:

- 400 г молока,
- 300 г мяса с косточкой (говядины или баранины),
- 600 г воды,
- 100-150 г вареной свеклы,
- 50 г зеленого горошка,
- 5 г зелени укропа,
- перец горошком и соль по вкусу.

Приготовление

Промытое мясо отделить от костей, нарезать небольшими кусками и сварить в молоке, разбавле
Сварившееся мясо вынуть, дать ему немного остыть, затем нарезать ломтиками. Чтобы мясо не
Довести суп до кипени [illegible]