



Ингредиенты:

- 250-300 г говяжьих костей
- 1 л воды
- 30 г репчатого лука
- 2—3 г чеснока
- 30—40 г моркови
- 3 горошины душистого перца или пряные травы
- 200 г свежего или консервированного гороха
- либо 100 г сухого гороха
- 200—250 г пельменей
- 30 г томатной пасты или 10-15 млпряного соуса
- зелень укропа или листики свежей мяты
- соль по вкусу

Приготовление

Сварить из говяжьих костей бульон, добавив специи и овощи. В конце варки добавить пельмени и горох. Заправить суп сметаной и зеленью.