



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. В кастрюле довести до кипения 2 л воды, положить лавровый лист, мяту, крупы, фарш, соль по вкусу. Варить на медленном огне 1,5-2 часа.