**Гороховый суп с копчеными ребрышками**

**Ингредиенты на 2 л воды**

Горох сухой – 300 г

Копченые свиные ребра – 500 г

Бекон – 100 г

Репчатый лук – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Картофель – 2-3 шт.

Растительное масло – 1 ст. л.

Петрушка – 4-5 веточек

Укроп – 4-5 веточек

Чеснок – 3 зубчика

Горчица – 3 ст. л.

Соль – по вкусу

Молотый черный перец – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления супа сначала подготовим сухой горох. Помещаем его в дуршлаг и промываем под проточной водой.

**Шаг 2**

Перекладываем в кастрюлю или миску и заливаем холодной водой. Оставляем замачиваться на 3–4 часа или на ночь – так он сварится быстрее, а суп приобретет ореховый вкус и аромат.

**Шаг 3**

Копченые свиные ребрышки для супа разрезаем на небольшие части (по 2–3 ребра). Складываем в большую кастрюлю, в которой будем варить суп, и заливаем холодной водой. Доводим до кипения.

**Шаг 4**

Снимаем образующуюся пену и уменьшаем огонь до минимального. Варим примерно 1–1,5 ч. Мясо на свиных ребрышках становится мягким и легко отделяется от кости.

**Шаг 5**

Готовый бульон для супа процеживаем через частое сито. Снимаем мясо с ребер и нарезаем небольшими кусочками. Пока оставляем, залив небольшим количеством бульона.

**Шаг 6**

Переливаем в чистую кастрюлю процеженный бульон из ребрышек и доводим до кипения на сильном огне.

**Шаг 7**

Замоченный горох откидываем на дуршлаг и промываем под проточной водой. Отправляем в кастрюлю с кипящим бульоном, снова доводим до кипения. Варим на средне-слабом огне 30 минут.

**Шаг 8**

Очищаем репчатый лук, морковь и картофель для горохового супа. Лук нарезаем четвертинками колец. Морковь нарезаем колечками или соломкой, а картофель – небольшими кубиками.

**Шаг 9**

Отправляем картофель в кастрюлю с бульоном и горохом. Варим 10 минут. Пока варится картофель, поджариваем на растительном масле лук и морковь. Перекладываем в суп и варим на слабом огне 5 минут.

**Шаг 10**

Петрушку и укроп моем и мелко нарезаем. Чеснок очищаем и измельчаем. Бекон для горохового супа нарезаем тонкими полосками или кубиками.

**Шаг 11**

Перекладываем чеснок, бекон, петрушку и укроп в суп и варим ещё 5 минут.

**Шаг 12**

Добавляем нарезанное мясо с копченых ребрышек. Затем горчицу. Солим и перчим по вкусу. Перемешиваем.

**Шаг 13**

Доводим суп с горохом до кипения и выключаем огонь. Оставляем томиться на горячей плите на 30 минут.

**Шаг 14**

Гороховый суп с копчеными ребрышками приготовлен! Разливаем по порционным тарелкам и подаём с белыми сухариками, украсив свежей зеленью.