**Задание для 14 ЗТУ**

**Составить отчет и отправить на эл.почту** [**e.alkaeva@mail.ru**](mailto:e.alkaeva@mail.ru)

**Вопросы для письменного ответа:**

1. **Что является основой для прозрачных супов**
2. **Назовите гарниры к прозрачным супам**
3. **Перечислите варианты оттяжки бульонов**
4. **Особенность приготовления консоме**
5. **Перечислите ассортимент консоме**
6. **Составьте схему приготовления «Суп гуляш»**

**Технология приготовления** **супа прозрачного из мяса, супа прозрачного из рыбы, ухи.**

К этой группе относятся супы, состоящие из осветленного (прозрачного) бульона и гарниров, которые готовят отдельно. Прозрачные бульоны получают в результате осветления (оттягивания) и насыщения экстрактивными веществами бульонов из птицы, дичи, рыбы, а также костных. Благодаря высокому содержанию экстрактивных веществ прозрачные супы способствуют сокоотделению, возбуждают аппетит.

В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют овощи, изделия из мяса, птицы, яиц, крупы, гренки, пирожки и др.

Прозрачные бульоны стали готовить в России в начале XIX в., позаимствовав их из Франции. В европейской кухне прозрачные бульоны называют консоме (фр. сопвогпше — улучшенный, доведенный до совершенства).

Варят бульон так же, как для заправочных супов. Готовый бульон процеживают и осветляют оттяжкой.

Для осветления насыщенного бульона (бульона, в котором дополнительно проваривалось мясо для вторых блюд) можно использовать оттяжку, приготовленную из моркови и яичного белка. Для этого сырую морковь натирают, соединяют со слегка взбитыми яичными белками и тщательно перемешивают. В охлажденный до 60 ... 70 °С бульон вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют подпеченные коренья, доводят до кипения и варят при слабом нагреве в течение 30 мин. После окончания варки бульон настаивают 30 мин, снимают жир и процеживают.

Разновидностями мясного прозрачного бульона являются бульон-борщок и бульон с сельдереем.

***Бульон мясной.*** Для изготовления его варят бульон из говяжьих костей. При этом не следует использовать позвоночные кости с находящимся в них спинным мозгом, поскольку в состав липидной части его входят холестерин, лецитины, кефалины, цереброзиды и сфигомиэлины, присутствие которых неблагоприятно влияет на последующее осветление бульонов.

Для осветления бульона делают так называемую оттяжку. Для этого обезжиренное котлетное мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой при жидкостном коэффициенте 1:1 или 1:1,5, добавляют поваренную соль и настаивают на холоде в течение 1-2 ч. За это время из измельченного мяса экстрагируются водо- и солерастворимые белки. Перед окончанием настаивания в оттяжку вводят яичные белки и перемешивают её.

Кроме традиционного способа осветления бульонов, рекомендуется осветление их оттяжкой, приготовленной из смеси моркови с яичными белками. Для осветления 1000 г бульона делают смесь из очищенной натертой моркови (100 г нетто) и взбитых белков (1 ½ яйца), которую тщательно перемешивают.

Для придания мясному прозрачному бульону коричневого оттенка морковь, лук и белые коренья подпекают без жира до появления темно-коричневой окраски.

После варки бульон охлаждают до 50-60°С, затем в небольшом количестве его разводят оттяжку, вливают частями ее в котел с остальным бульоном и осторожно размешивают. Туда же вводят подпеченные овощи. Бульон с оттяжкой осторожно нагревают и проваривают при слабом кипении до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается перешедшими в него из оттяжки растворимыми веществами (экстрактивными, глютином). С готового мясного бульона снимают жир, досаливают его по вкусу и осторожно процеживают. Прозрачный мясной бульон должен иметь коричневый оттенок и приятный аромат.

На основе костного бульона можно приготовить 6орщок, добавляя в оттяжку нарубленные кости дичи или свинокопчености, а также нашинкованную свеклу с уксусом.

***Куриный прозрачный бульон.*** Его можно приготовить и без осветления. Для этого кур, предназначенных для закусок, вторых блюд, заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 1,5 ... 2 ч в зависимости от возраста птицы. За 40 ... 60 мин до окончания варки в бульон кладут подпеченные лук и морковь. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите.

Мутный бульон осветляют оттяжкой из измельченных костей птицы. Их заливают холодной водой (1 ... 1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают в холодильнике 1 ... 2 ч. Слегка взбитый белок соединяют с костями, вводят оттяжку в охлажденный до 50 ... 60 °С бульон, проваривают в течение часа при слабом кипении, затем бульон обезжиривают и процеживают. Так же готовят бульон из индейки.

***Рыбный прозрачный бульон.*** Рыбную мелочь потрошат, удаляют жабры, чешую оставляют, варят с рыбными пищевыми отходами. При варке добавляют петрушку, лук. Готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками. Их слегка взбивают, разводят пятикратным количеством холодного бульона, вливают в оставшийся бульон (температура бульона и оттяжки должна быть не выше 50 ... 60 °С), размешивают и проваривают при слабом кипении 20 ... 30 мин. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения. Отпускают с фрикадельками или расстегаями, лимоном, зеленью петрушки или с куском отварной рыбы (стерляди, судака, налима). Бульон из стерляди, судака, налима заправляют ароматизированным окрашенным сливочным маслом.

Для этого измельченную на терке морковь пассеруют на сливочном масле, которое затем процеживают и добавляют в уху.

**Уха рыбацкая.**

Лучше использовать мелкую рыбу (окуней, ершей). Рыбу промывают, хорошо потрошат, заливают водой и варят, затем оттягивают, как описано выше. В процеженный бульон кладут средний или мелкий картофель целыми клубнями, коренья петрушки, лук репчатый головками, куски подготовленной рыбы (судака или налима) и варят 25-30 минут, снимая появляющуюся на поверхности пену. За 10-15 минут до окончания варки добавляют перец горошком, лавровый лист и соль. После окончания варки в уху кладут кусочки сливочного масла. Отпускают уху с кусками рыбы, картофеля, луком и зеленью. Так же можно приготовить рыбацкую уху из сома и щуки.

**Технология приготовления** **консоме, супа-гуляша**.

**Особенности приготовления консоме**. Особенности приготовления консоме..Консоме́ (фр. Consommé) — осветлённый бульон. В классической кухне известны консоме из куриного и говяжьего бульона. Уже в современной кухне консоме преобразовался в крепкий и сильно посоленный бульон с пирожком. Классическим консоме считается бульон, приготовленный из куриного и говяжьего фарша, однако сейчас в меню ресторанов можно встретить консоме не только из мяса, но и из спаржи, свёклы, апельсинов и других овощей и фруктов. Консоме подают в горячем или в холодном виде (консоме охлаждают в течение трех часов), чаще до еды. Несколько ложек консоме возбуждают аппетит.

**Из истории блюда.** В своё время именно это свойство определило популярность консоме – первые консервы для наполеоновских войск готовились с заливкой из консоме. Таким способом консервировали густую овощную похлебку, густые мясные супы, отварную фасоль. До октябрьской революции консоме было достаточно популярно и в России (упоминания есть в произведениях классиков литературы). Интересно, что распространение в России началось значительно ранее Отечественной войны 1812 года. В период правления Екатерины II Великой в России трудилось множество французских поваров, которые готовили пищу по рецептам, бытующим в их национальных кулинарных традициях. Во многих русских ресторанах было весьма популярно готовить и подавать консоме с профитролями и ветчиной. Обычно суп консоме подавали горячим в бульонных (суповых чашках) с ломтиками ещё тёплого, слегка поджаренного хлеба. Если консоме подают в качестве первого блюда, к нему предлагают гарнир, который раскладывают на отдельной тарелке. Обычно это крутоны или выпечка, рубленная зелень, жареный лук, вареные овощи.

Готовится консоме невероятно интересно и просто. Главный секрет вкусного консоме заключается в правильно приготовленном бульоне. А что является залогом вкусного бульона? Правильно - мясо. Лучше всего готовить бульон для консоме из свежего или охлажденного мяса. Если получилось так, что вы купили замороженное мясо, то его необходимо правильно разморозить - в холодильнике или промыв в холодной воде, поместить его в закрытую посуду на 2-3 часа оставить при комнатной температуре. Нельзя размораживать мясо в воде или микроволновке. Самые лучшие куски для приготовления хорошего консоме - оковалок и кострец. Нарезать мясо перед тем, как отправить в кастрюлю вариться не следует, но его необходимо очистить от пленок и сухожилий. Отличный бульон получается из костей и сухожилий. Чтобы улучшить вкус бульона иногда повара готовят двойной консоме. Для этого берут в два раза больше мясных продуктов на такое же количество воды, что при обычном способе варки.

**Варка бульона.** Мясо, кости для правильного приготовления консоме укладывают в кастрюлю, заливают холодной водой и доводят содержимое до кипения на слабом огне. В процессе варки выделяется мясной сок в виде пены, который необходимо удалить с помощью ложки или шумовки. Если этого не сделать пена превратиться в хлопья, которые осядут на дне кастрюли. Ничего страшного в этом конечно же нет, но внешний вид блюда пострадает. Варить мясо до готовности около 2 часов. Запомните, чтобы сделать ваш бульон более ароматным и красивым можно воспользоваться двумя секретами. Во-первых, в конце варки в бульон можно добавить немного чистой луковой шелухи или разрезанную пополам морковь. От этого бульон станет ярким и приобретет красивый золотой оттенок. И еще один секрет. В бульон можно добавить 1 столовую ложку лимонного сока, что сделает мясо намного мягче и вкуснее.

На сегодняшний день помимо традиционных рецептов приготовления консоме, существуют его разновидности и экзотические вариации этого блюда.

**Беатриче —** консоме из цыпленка . Бульон заправить манной крупой. В качестве гарнира прибавить кнели из куриного мяса и руаяль из помидоров.

**Бренуаз —** консоме с овощами.. В качестве гарнира в бульон прибавить сваренные отдельно и нарезанные кубиками овощи (морковь, сельдерей, лук-порей и капусту).

**Консоме по-бретонски.** В качестве гарнира в бульон прибавить руаяль из фасоли и нарезанные соломкой лук-порей, сельдерей и грибы. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

**Кармен —** консоме со сладким стручковым перцем и помидорами . В готовое консоме прибавить помидорный сок, вареные помидоры (без семян), нарезанные кольцами, стручки печеного перца (очищенного от кожицы и семян), нарезанные соломкой, листья кельбера и отварной рис (варить отдельно в воде 15 минут).

**Консоме с каштанами.** В консоме, сваренное на бульоне из перепелов или куропаток, прибавить в качестве гарнира руаяль, приготовленный из каштанового пюре и пюре из перепелов или куропаток.

**Кольбер —** консоме с овощами и яйцом . В качестве гарнира в бульон положить нарезанные мелкими кубиками свежие овощи (морковь, сельдерей, зеленый горошек, зеленую фасоль). При подаче на стол прибавить яйца, сваренные в мешочек (без скорлупы).

**Лорет**— консоме с овощами. В консоме, сваренное со стручком печеного сладкого перца для аромата прибавить в качестве гарнира нарезанные соломкой грибы, головки спаржи и сваренные шарики из яблок, вынутые выемкой. Гарнир положить в бульон при подаче на стол.

**Наварин** — консоме с раками . В качестве гарнира в бульон положить руаяль из зеленого горошка, шейки сваренных раков и мелко нарезанную зелень петрушки, **предварительно ошпаренную кипятком.**

**Нинон** — консоме из цыпленка. В качестве гарнира в бульон положить вынутые выемкой шарики, величиной с гороховое зерно, из моркови, белой репы и сельдерея и нарезанные кубиками грибы. На отдельной тарелке подать небольшие корзиночки, наполненные куриным мясом, нарезанным мелкими кубиками и залитым белым мясным соусом. Сверху корзиночки посыпать протертым через сито желтком сваренного вкрутую яйца. Украсить по желанию.

**Консоме по-орлеански.** В консоме, заправленное сваренной тапиокой, прибавить в качестве гарнира мелкие кнели из куриного мяса — белые, из помидоров — красные, из шпината — зеленые.

**Консоме по-парижски.** В качестве гарнира в бульон положить лук-порей и картофель, нарезанные соломкой и сваренные отдельно.

Большой популярностью в ресторанах высокой кухни пользуется консоме с апельсином. При подаче в тарелки положить по 2-3 дольки апельсина вместе с кожурой.

**Рецептура говяжьего консоме:** говяжьи кости 1,5 кг, говядина 750 г, 3 л воды, соль 10 г.

Технология приготовления: Для начала кости необходимо помыть, обсушить, положить на противень и поставить его в разогретую до 180 градусов духовку на 20 минут. В большую кастрюлю положите кости, суповую говядину, залейте 3 л ледяной воды, доведите до кипения, снимите пену. Убавьте температуру и томите на слабом огне около 2 часов. После этого из бульона необходимо вытащить мясо, а бульон процедить через сито и охладить. Нагрейте бульон еще раз и приправьте солью и перцем.

**Рецептура Куриного консоме:**1 курица (400 г) на 3 л воды, соль 10 г

Технология приготовления: Для этого кур, предназначенных для закусок, вторых блюд, заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 1,5-2 ч в зависимости от возраста птицы. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите. Если бульон получился мутным, то его осветляют оттяжкой из измельченных костей птицы. Их заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают в холодильнике 1-2 ч. Слегка взбитый белок соединяют с костями, вводят оттяжку в охлажденный до 50-60°С бульон, проваривают в течение часа при слабом кипении, затем бульон обезжиривают и процеживают.

Так же готовят бульон из индейки.

**Рецептура Рыбного консоме:** 1кг рыбы или рыбных отходов (голов, хвостов, плавников, костей, кожи),3 л воды, 10 г соли, 1 яйцо.

Технология приготовления: Для приготовления прозрачного бульона варят рыбные пищевые отходы и рыбную мелочь, которую потрошат, удаляют жабры, чешую оставляют. Готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками. Их слегка взбивают, разводят пятикратным количеством холодного бульона, вливают в оставшийся бульон (температура бульона и оттяжки должна быть не выше 50-60°С), размешивают и проваривают при слабом кипении 20-30 мин. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения

**Рецептура Грибного консоме:** Это грибной бульон (чистый прозрачный навар из грибов), приготовляется всегда с мясной оттяжкой. Для приготовления грибного консоме грибы очищают, нарезают тонкими ломтиками или шинкуют. После того из грибов варится желтый бульон и, когда он будет готов и процежен, к нему прибавляют мясную оттяжку, что надо делать не более как за один час до подачи на стол.

Мясная оттяжка приготовляется таким образом; берут совершенно нежирную мякоть говядины /в количестве 25-50 г на одну порцию/, пропускают ее два раза через мясорубку и после этого еще рубят на доске как можно мельче. Затем перекладывают ее в глубокую посуду, добавляют сырые яичные белки и холодную воду, хорошо все размешивают и оставляют на 0,5 ч, в течение которых вода извлечет из мяса экстрактивные вещества и белки. Затем добавляют соль по вкусу. За один час до подачи блюда на стол эту мясную оттяжку соединяют с горячим процеженным бульоном, ставят на плиту и варят, часто помешивая, чтобы оттяжка не осела на дно и не пригорела. Когда бульон закипит, следует снять с него жир и варить на слабом огне при медленном кипении, чтобы оттяжка свернулась в виде плотной массы и хорошо выварилась. Тогда бульон осторожно, не взбалтывая оттяжки, процеживают и употребляют по назначению.

**Далее необходимо приготовить концентрированный бульон (фюме),**который идет как основа для приготовления бульонов. Для приготовления сильно концентрированного бульона (фюме) свежеприготовленный консоме уваривают до 1/8 - 1/10 первоначального его объема. Из 1 л бульона получается 100 - 125 г сильно концентрированного бульона. В начале уваривания бульон процеживают через салфетку и обезжиривают. Уваривать бульон лучше всего в широком открытом котле или сотейнике; в такой посуде бульон быстрее выпаривается. Уваренный бульон при охлаждении застывает в крепкий студень, хорошо сохраняющийся при 4 - 6° в течение 5 - 6 суток. При разведении одной весовой части сильно концентрированного бульона 4 частями горячей кипяченой воды получается бульон консоме.

**СУП-ГУЛЯШ**

Суп-гуляш - общие принципы приготовления. Венгерский суп-гуляш обязательно понравится мужчинам – ведь в этом блюде очень много мяса! На самом деле, в названии этого первого блюда и кСоставьте схему приготовления суп-гуляшроется секрет его приготовления. Вначале нужно приготовить гуляш, а потом на основе этого гуляша сварить суп. В правильно сваренном супе должно быть до половины ингредиентов в виде мяса, а остальные компоненты – это овощи.

Отметьте, что это блюдо готовиться около 2-3 часов (в зависимости от используемого сорта и вида мяса).

Суп-гуляш - подготовка продуктов и посуды

Как выбрать говядину для супа? Вы можете приобрести абсолютно любые мясные части, даже те, что обычно не пользуются спросом. Смело покупайте огузок, подбедерок, грудинку или лопатку. Единственное условие – мясо должно быть совершенно свежим. Свежая говядина должно иметь нейтральный запах (практический неощутимый) и ровный цвет от светло-розового (если это мясо молодого теленка) до буро-красного (если это уже зрелое животное). Именно от качества мяса будет зависеть, насколько вкусным получится ваш суп-гуляш.

**Рецепты супа-гуляша:**

**Рецепт 1: Суп-гуляш**

Классический вариант рецепта данного супа порадует вас густым мясным ароматом и приятным для глаз золотистым цветом.

**Требуемые ингредиенты:**

* Вода чистая для супа 1 литр
* Картофелины среднего размера 2 штуки
* Говяжье мясо 800 грамм
* Луковица большая 1 штука
* Перец болгарский 1 штука
* Масло подсолнечное для гуляша
* Соль, перец молотый
* Зелень свежая на ваш вкус

**Способ приготовления:**

1. Приготовьте гуляш. Для этого очистите лук, мелко порежьте. Мясо помойте и порежьте кубиками. Разогрейте сковородку и на смазанную поверхность выложите вначале лук, а затем мясо. Когда жидкость, что выделится из говядины, закипит, посолите содержимое сковороды и перемешайте, закройте крышкой. Мясо приготовится через час-два в зависимости от того, какой сорт вы выбрали.
2. Когда говядина будет почти готова, заложите в кастрюлю другие продукты для супа.
3. Наберите один литр воды. Очистите и порежьте картофель, опустите его в кастрюлю. Когда вода закипит, переложите туда готовый гуляш из сковородки.
4. Помойте перец и порежьте тонкой соломкой. Добавьте его в суп-гуляш через 10 минут.
5. Помойте и порежьте зелень, добавьте к супу и выключайте через три минуты огонь под кастрюлей.

**Рецепт 2: Суп-гуляш с томатным соком**

Венгерский суп-гуляш, сваренный с добавлением сока, получится густым, наваристым и, конечно, очень вкусным

**Требуемые ингредиенты:**

* Вода чистая для супа 0.5 литра
* Сок томатный 0.5 литра
* Картофель среднего размера 2 штуки
* Говяжье мясо 1 кг
* Луковица большая 1 штука
* Томаты 2 штуки
* Масло подсолнечное для гуляша
* Соль, перец молотый
* Зелень свежая на ваш вкус

**Способ приготовления:**

1. Приготовьте гуляш. Очистите лук от шелухи и мелко порежьте. Говядину тщательно помойте и порежьте кубиками. Разогрейте сковороду и выложите на нее вначале лук на 3-4 минуты, а затем мясо. Посолите и поперчите содержимое сковороды, перемешайте, закройте крышкой сковороду и оставьте на час – два до тех пор, пока содержимое не станет мягким.
2. Когда мясо будет готово, наберите в кастрюлю воды и добавьте туда томатного сока.
3. Очистите картофель от кожуры, порежьте его и опустите в кастрюлю. Как только вода закипит, переложите туда мясо.
4. Помидоры нужно помыть и порезать кубиками. Добавьте его в суп-гуляш через 15 минут после того, как опустили туда мясо.
5. Помойте и измельчите зелень, добавьте в суп через три минуты после томатов и выключайте огонь под кастрюлей.

**Рецепт 3: Суп-гуляш с горошком**

Если вы используете в качестве одного из компонентов консервированный зеленый горошек, то готовый суп-гуляш получится с необыкновенным сладковатым вкусом.

**Требуемые ингредиенты:**

* Вода чистая для супа 1 литр
* Горошек консервированный 1 банка
* Картофелины среднего размера 2 штуки
* Говяжье мясо любых сортов 1 кг
* Луковица большая 1 штука
* Перец болгарский 1 штука
* Масло подсолнечное для обжаривания мяса
* Соль, перец молотый
* Зелень свежая на ваш вкус

**Способ приготовления:**

1. Подготовим гуляш. Снимите с лука шелуху и мелко его порежьте. Мясо помойте, удалите пленки и порежьте кубиками. На разогретую сковородку выложите пассироваться лук на 3-4 минуты, а затем говядину. Посолите и поперчите, перемешайте мясо с луком, закройте крышкой сковороду и оставьте на час – два до тех пор, пока содержимое не станет мягким.
2. Как только мясо станет мягким, наберите в кастрюлю воды, поставьте ее на огонь.
3. Картошку почистите и порежьте маленькими кубиками, опустите в кастрюлю. Едва вода в кастрюле закипит, добавьте туда мясо и консервированный горошек вместе с жидкостью из банки.
4. Перец помойте и порезать соломкой. Добавьте его в суп-гуляш через 10 минут.
5. Помытую и рубленую зелень добавьте в кастрюлю и через две минуты выключайте огонь под кастрюлей.

**Рецепт 4: Суп-гуляш со свининой**

Можно ли приготовить суп-гуляш из свинины? Конечно можно! Однако имейте в виду, что готовое блюдо получится очень жирным. Впрочем, если вы не сидите на диете или готовите для любимого мужчины, калорийность блюда вас не смутит.

**Требуемые ингредиенты:**

* Вода чистая для супа 1 литр
* Картофелины среднего размера 2 штуки
* Свинина 1 кг
* Луковица большая 1 штука
* Морковь 1 штука
* Масло подсолнечное для обжаривания мяса
* Соль, перец молотый
* Зелень свежая на ваш вкус

**Способ приготовления:**

1. Подготовим гуляш из свиного мяса для супа. Очищенный лук мелко порежьте. Свинину помойте и порежьте небольшими кубиками. На разогретую сковородку выложите вначале лук, а затем свинину. Посолите и поперчите, перемешайте мясо с луком, закройте крышкой сковороду. Свинина готовится гораздо быстрее говядины, через 25-30 минут мясо будет полностью готовым.
2. Наполните кастрюлю водой, поставьте ее на огонь.
3. Картошку и морковку почистите и порежьте маленькими кубиками, опустите в кастрюлю с не закипевшей водой, подсолите. Едва вода в кастрюле закипит, добавьте туда свинину. Оставьте на 15 минут вариться под закрытой крышкой.
4. Помытую и рубленую зелень добавьте к супу и через две минуты выключайте огонь под кастрюлей.

**Рецепт 5: Суп-гуляш с грибами**

Если вы добавите в сербский суп-гуляш толику лесных грибов, то ваши домашние будут просто в восторге от готового блюда!

**Требуемые ингредиенты:**

* Вода чистая для супа 1 литр
* Картофелины среднего размера 2 штуки
* Говяжье мясо любых сортов 800 грамм
* Луковица большая 1 штука
* Грибы лесные 300 грамм
* Морковь 1 штука
* Масло подсолнечное для обжаривания мяса
* Соль, перец молотый
* Зелень свежая на ваш вкус

**Способ приготовления:**

1. Приготовим гуляш для супа. Лук мелко порежьте и выложите пассироваться. Говядину помойте и порежьте кубиками. Добавьте к луку, посолите, перемешайте и тушите под закрытой крышкой до мягкости мяса.
2. Пока говядина тушиться, наполните кастрюлю водой и поставьте на огонь.
3. Морковку и картошку почистите и порежьте кубиками, грибы тщательно помойте и также порежьте, опустите в кастрюлю, подсолите. В кипящую воду добавьте готовое мясо, доведите еще раз до кипения и варите под закрытой крышкой 15 минут.
4. Помытую и рубленую зелень добавьте в кастрюлю, через две минуты выключайте огонь под кастрюлей и подавайте готовый суп.