

Голландский гороховый суп

300 г лущеного зеленого гороха, 2 свиные ножки, 1 чайная ложка соли, 3 лука-порея, 100 г корня сельдерея, несколько веточек зелени сельдерея, 4 картофеля, 200 г говяжьей колбасы.

Горох на 12 часов замочить в воде и накрыть. Свиные ножки промыть, положить в горох и налить столько воды, чтобы она полностью покрыла ножки. Посолить и 3 часа поварить ножки с горохом на медленном огне.

Лук-порей промыть и порезать. Сельдерей очистить, вымыть и нарезать кубиками. Зелень сельдерея промыть и дать стечь. Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Положить овощи и зелень в суп и поварить еще 30 минут. Картофель должен немного развариться, чтобы суп был гуще.

За 10 минут до окончания варки положить в суп колбасу.

Вынуть ножки из супа, разделить мясо от костей, нарезать ломтиками колбасу. Мясо и колбасу можно подать отдельно или положить в суп.