



Этот вкусный и ароматный суп похож на суп Харчо, только с картофелем, без орехов и Ткемали.

Ингредиенты на 3 литра воды:

- мясо (говядина или баранина) на кости - около 400 г (чистого веса, без костей)
- рис - полстакана (100 г)
- картофель - 2-3 шт. (небольшой)
- репчатый лук - 1 шт.
- морковь - 1 шт.
- томатный сок - 150 г (чуть меньше стакана) или 1-2 ст.л. томатной пасты
- растительное масло - 2-3 ст.л.

- чеснок - 2 зубчика
- мука - 1 ч.л.
- хмели-сунели - 1 ч.л.
- лавровый лист
- зелень
- соль, перец

Приготовление:

Мясо (лучше с костями) промыть, довести до кипения и добавить 0,5 ст.л. соли (или по вкусу). Варить на медленном огне примерно 1,5 часа (до готовности).

Лук мелко нарезать.



Морковь натереть на крупную терку.



Зелень мелко нарезать.



На разогретой сковороде обжарить лук на растительном масле до прозрачности.



Добавить морковь



и 1 ч.л. муки, немного обжарить.



Добавить чеснок, пропущенный через чеснокодавку, хмели-сунели , лавровый лист и молотый перец.



Суп с хмели-сунели