Мясной суп с перловкой и корнишонами "Сытный"

Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- перловая крупа - 1 стакан;
- картофелины - 2 шт;
- сливочное масло - 100 г;
- корнишоны - 300 г (можно взять чуть меньше);
- морковь - 1 шт;
- зелёный лук - 1/2 пучка;
- соль, перец, сухая зелень - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Мясо нарезаем средними произвольными кусочками и варим 10 минут. Затем сливаем первый бульон, заливаем новую воду и доводим до кипения.
3. Далее всыпаем перловую крупу (предварительно промытую). Добавляем сливочное масло, солим, перемешиваем и варим всё на среднем огне 40 минут.
4. Закладываем картофель нарезанный кубиками и варим ещё 10 минут.
5. Добавляем некрупно нарезанную морковь и варим ещё 10 минут.
6. Затем добавляем мелко нарезанные корнишоны и мелко порубленную зелень.
7. Всё перчим, солим, добавляем сухую зелень.
8. Тщательно всё перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите минут 15.