

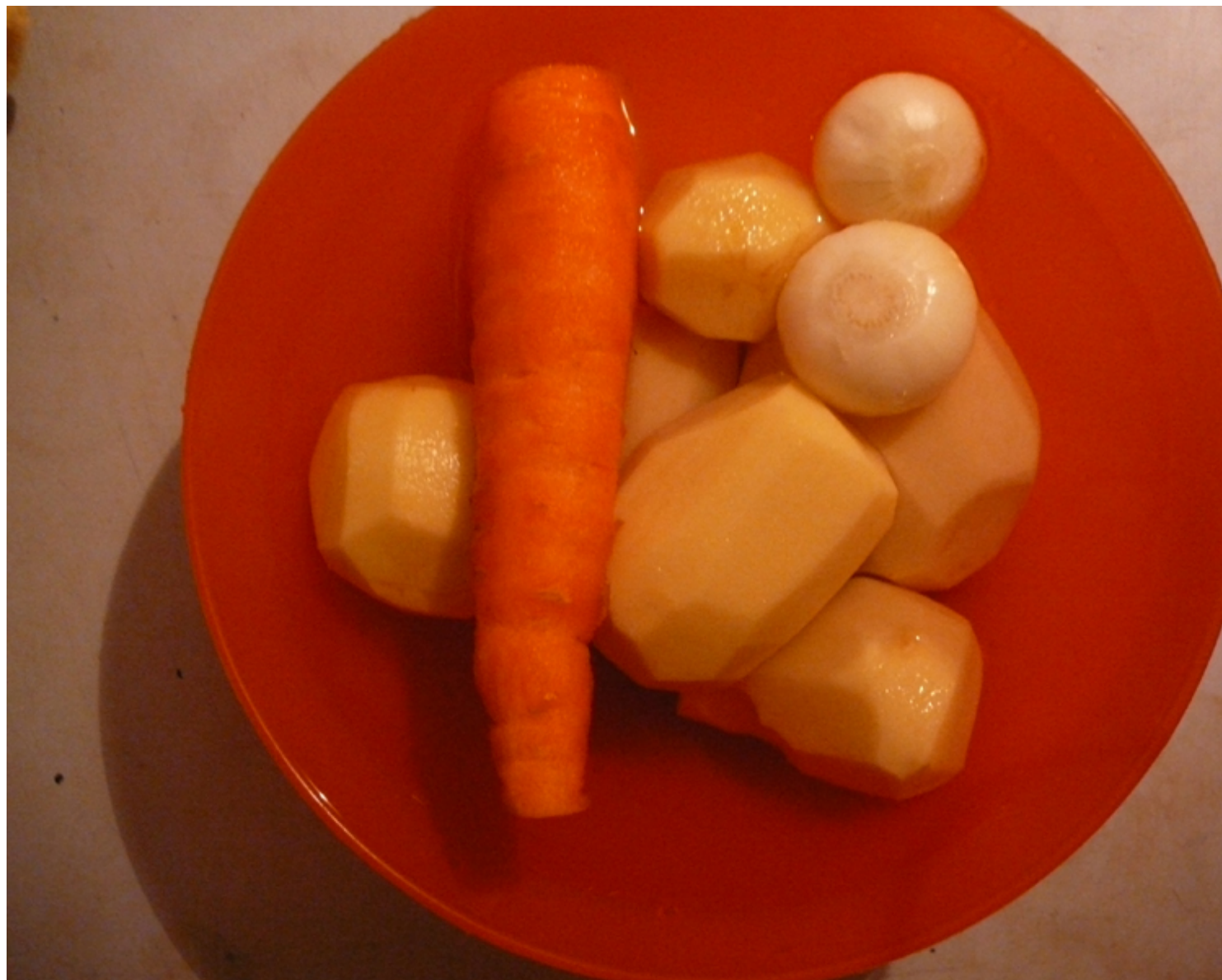
Нам понадобится 5 средних картофелин, одна морковка по-крупнее, 2 средних луковицы, грамм 200 гороха(где-то 2 пригоршни) и грамм 300-400 фарша.

Ставим на огонь 3-литровую, наполненную на 45 водой.

Горох я не замачиваю, а просто ложу сразу в кастрюлю с водой, предварительно промыв в холодной воде.



Пока вода закипает и варится горох, мы чистим картошку, морковь и лук.



Режем лук, половину выкладываем на сковородку с маслом и оставляем обжариваться на медленном огне.



В это время трем на терке морковь.



медленно обжариваем на сковородку и вместе с луком обжариваем минут 5-10 на



Пока режем картошку.

[illegible]



Приглашаем вас! интересные статьи про [приготовление рыбной супа с копчеными](#)