Суп харчо из баранины

(красиво, когда из ребрышек)

Состав:

2,5-3 л воды

1,2 кг баранины на ребрышках( или просто мяса без

костей, то 1 кг)

2 шт лаврового листа

200 гр пропаренного длинного риса

1/4 ст растительного масла

3 луковицы

1 б или 1 ст помидор в собственном соку

1 ч. л аджики( не очень острой)

2 ч. л смеси  со специями

0,5 ч. л базилика сушенного

100 гр петрушки или кинзы

5 зубчиков чеснока

Соль по вкусу

Нарезать кусками мясо, поместить в 5-6 литровую кастрюлю промыть, слить холодную воду, обдать крутым кипятком и поставить варить на среднем огне. Снять пенку, положить лавровый лист и варить до 80% готовности. В сковородку положить мелко нарезанный лук, налить на него растительное масло и пожарить до золотистого цвета. Не забывайте подсаливать лук. Как- только лук готов, добавьте к нему помидоры в собственном соку. Как- только смесь закипит, снимите ее с огня. Как только, вы понимаете, что Ваше мясо практически готово, вы можете добавить к нему пропаренный длинный рис и в этот момент посолить, чуть позже добавить к ней смесь со сковородки, как только вся масса закипит, добавьте в нее: аджику, смесь со специями, мелко нарезанный чеснок и сушеный базилик Снимите кастрюлю с огня и можно подавать. В каждую порцию добавьте мелко нарезанную свежую зелень. Кушайте на здоровье.