

## Суп гороховый.

Written by Kain

Wednesday, 04 June 2014 14:24 -

---

Добавь музыки в унылый вечер. Удиви соседа по палатке!

Суп гороховый - мечта туриста. Богат белками, углеводами и горохом! Прост в приготовлении, скор в поедании.

Итак, нам понадобятся: 700 гр. гороха. 3-4 не крупных картошки, небольших морковки - штука, полторы, тушенки - 3-4 банки, грамм 200 грудинки (в вакуумной упаковке), и штуки 4-5 охотничьих колбасок. А так же пятилитровая баклажка воды, нож, доска, терка, кан, водка.

Рецепт приготовления предельно прост.

С самого утра взять пятилитровую баклажку, вылить из нее примерно треть. Всыпать горох, закупорить, убрать до лучших времен.

Лучшие времена настают к концу ходового дня. Тогда баклажку стоит снова открыть (вода станет мутноватой, горох немного набухнет) и всыпать в кан. По мере закипания воды добавлять: нарезанную кубиками картошку, мелко натертую морковку, порезанную тушенку. Под конец мелко порезать грудинку и охотничьи колбаски. Довести до готовности. Важный нюанс. Если случайно нашлась шкурка от сала - кидать в кан!

Употреблять под водку ))