



Шурпа из баранины в казане на костре

Ингредиенты

- баранина - 2 кг,
- картошка - 1 кг,
- лук - 4 шт.,
- морковь - 4 шт.,
- болгарский перец - 4 шт.,
- помидоры - 4 шт.,
- чеснок - по вкусу,
- вода - 6 л,
- соль - по вкусу,
- зира - 1 ч.ложка,
- кинза,
- кориандр,
- зелень - по вкусу,
- растительное масло - 150 мл.

Приготовление

1. Казан помойте и поставьте на сильный костёр прогреться.
2. В это время мясо хорошо промойте в чистой воде и нарежьте кусочками среднего размера. Используйте мясо на кости для получения более наваристого бульона и мякоть.
3. В горячий казан влейте растительное рафинированное масло, раскалите его.
4. Три маленькие луковки очистите и помойте.
5. Очищенный маленький лук, все три штуки, не нарезая добавьте в казан, обжарьте его до золотого цвета. С помощью шумовки осторожно обдайте все края казана маслом.
6. Нарезанную баранину выложите в казан и обжаривайте на сильном костре около 10 минут.
7. Далее налейте воду к мясу, доведите всё до кипения, а затем снимите образовавшуюся пену.
8. Накройте казан крышкой и варите мясо на среднем огне практически до готовности (полтора часа). Вода должна постоянно "булькать", если этого не происходит, то увеличьте огонь в костре.
9. Тем временем картофель, крупную луковицу, морковь и чеснок почистите.
10. Тщательно вымойте овощи и зелень в чистой воде.
11. Крупный картофель нарежьте средними кусочками, мелкий оставьте целым.
12. Морковь нарубите брусочками, крупный болгарский перец освободите от семян и от плодоножки, нарежьте плоды перьями. Маленькие перчики оставьте целыми.
13. По истечении указанного времени проверьте, готова ли баранина в казане. Она должна стать мягкой, если мясо всё ещё жёсткое, то потомите баранину ещё некоторое время на костре.
14. Если бульон выкипел, то добавьте в казан кипятка.
15. Отправьте картофель в шурпу. Огонь под казаном сделайте максимальным, доведите шурпу до кипения.
16. Как только закипит, добавьте морковь и болгарский перец.
17. Посолите по вкусу. Всё перемешайте. После закипания варите овощи около 10 минут.
18. Лук и чеснок нарежьте не очень крупно. Помидоры нарежьте дольками.

19. Отправьте лук, чеснок, помидоры и все приправы в казан. Аккуратно всё перемешайте и варите до полной готовности всех компонентов.
20. Остались последние штрихи- добавить зелень в готовую шурпу. Очень хорошо подходят к супу базилик, кинза, петрушка и зелёный лук. Лук и петрушку нарубите мелко.
21. Соберите в пучок базилик и кинзу, перевяжите у стеблей чистой ниткой (один край нитки оставьте достаточно длинным).
22. Отправьте "букетик" зелени в казан, один край нитки оставьте свисать из казана.
23. Шумовкой погрузите зелень в бульон, накройте казан крышкой и оставьте так на 5-7 минут.
24. Далее удалите пучок зелени из шурпы, потянув за длинный край нитки.
25. Шурпа готова! Уберите угли из под казана и оставьте суп настаиваться. Чем дольше шурпа постоит, тем вкуснее она станет. Перед подачей каждому в тарелку предложите насыпать нарезанные петрушку и зелёный лук. Поперчите по желанию.

