

Черпаховый суп без черепахи

Ингредиенты

- Луковица большая - 1 штука
- Телячьи хвосты нарубленные - 1 килограмм
- Оливковое масло – 2 столовые ложки
- Чеснок – 2 зубка
- Гвоздика – 3 штуки
- Лавровый лист – 2 штуки
- Веточка тимьяна
- Мука – 1 столовая ложка
- Вода – 3 стакана
- Бульон - 3 стакана
- Консервированные томаты нарезанные – 1 стакан
- Лимон – ½ шт.
- Петрушка – 1 пучок
- Яйца – 4 штуки
- Соль, перец по вкусу
- Вустерский или рыбный соус – 1 столовая ложка

Приготовление:

- 1.** В кастрюле с толстым дном на медленном огне потомить лук до бледно-золотистого цвета
- 2.** Добавить нарубленные телячьи хвосты, обжарить до слабо-золотистого цвета, посыпать мукой, немного прожарить, добавить бульон, томаты, специи
- 3.** Долить воды, чтобы все кусочки мяса были покрыты водой. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимума, накрыть крышкой и томить около 4-х часов
- 4.** Снять с огня, в кастрюлю добавить вустерский соус, нарубленную петрушку
- 5.** При подаче в каждую тарелку положить дольку лимона и сваренные вкрутую яйца, нарезанные крупно.