

Греческий супчик: по-семейному и на любителя



Ρεζίθια σούπα - нутовый суп – такое простое и распространенное блюдо греческой кухни. Это, пожалуй, любимое домашнее блюдо греческих семей, но все же на любителя, особенно, если о вкусах заспорят иностранцы. Готовить его просто.

Итак, нам потребуется:

500 гр. нута,
5-6 луковичек,
250 гр. оливкового масла,
несколько веточек розмарина,
соль.

Нут необходимо поставить в воду на ночь. Воду обязательно слить и нут хорошенько промыть и высушить. Теперь берем большую кастрюлю, наливаем на доньшко масло и кладем мелко порезанный лук. Обжариваем до приятного золотистого оттенка.

Теперь помещаем главного героя блюда: нут. Перемешиваем с маслом, буквально минуту. Затем заливаем все холодной водой (примерно два с половиной литра).

Оставляем варить, долго... часа три. Помешивая время от времени и следим за уровнем воды (к моменту готовности воды должно быть примерно столько же или чуть меньше- зависит от вашего желания). И еще надо посолить слегка.

Очень важное дополнение - доливать воду нужно именно горячую, не холодную!

Когда нут готов (мягкий, слегка разваривающийся), добавляем оливковое масло и розмарин. Оставляем на 10-15 минут и все готово!

Иногда в суп добавляют свежий сок лимона, прямо в тарелку.

Приятного аппетита!

Καλή σας όρεξη!

Еще больше рецептов – в группе «Волшебство греческой кухни»

Источник:

<https://rugr.gr/rubriki/6547-grecheskij-supchik-posemejnomu-i-na-lyubitelja.html>