***Суп шурпа из говядины: рецепт вкусного блюда***

Любите пробовать блюда разных кухонь мира, но не хотите сильно заморачиваться с приготовлением? Тогда **суп шурпа из говядины, рецепт** приготовления которого невероятно прост, это как раз то, что вам нужно. Это блюдо узбекской кухни, представляющее собой очень вкусный густой суп с насыщенным вкусом и ароматом. Особенность этого блюда в том, что все ингредиенты, используемые для его приготовления, нарезаются достаточно крупно. Благодаря этому шурпа отличается особым шармом. Основа шурпы – это наваристый мясной бульон, чаще всего из баранины. Хотя вполне можно использовать и говядину.

**Ингредиенты для шурпы**

В приготовлении **супа шурпы из говядины** по **рецепту,** приведенному ниже, нет ничего сложного или затратного по времени. Каждой, даже начинающей хозяйке, это под силу, ведь для этого понадобятся самые обыкновенные продукты:

* говяжья грудинка – 700-800 г;
* вода - 2,5 л;
* картофель крупный - 4 шт.;
* морковь – 2 шт.;
* помидор – 1 шт.;
* лук репчатый – 1 шт.;
* красный сладкий перец – 1 шт.;
* чеснок – 2 зубка.

Кроме этого понадобится соль, черный молотый перец, специй «для шурпы» и мелко нарубленная зелень (2-3 ст. ложки), а также растительное масло для обжарки перца.

**Суп шурпа из говядины: рецепт, подготовительный этап**

Как же готовится **суп шурпа из говядины, рецепт** которого должен быть у каждой хозяйки? Первым делом говяжью грудинку следует разрезать на 2-3 части, хорошенько вымыть, поместить в кастрюльку, залить водой и дать постоять 5-10 минут, чтобы вышла лишняя кровь, иначе бульон может получиться мутным. Затем слить воду, набрать свежую (2,5 л) и варить, проверяя время от времени степень готовности.

Пока бульон варится, нужно приготовить все остальные ингредиенты – картофель и морковь вымыть, очистить от кожуры, лук освободить от шелухи. После того как бульон закипит нужно снять всю образовавшуюся на его поверхности пену, чтобы он не получился мутным. Затем нужно добавить в бульон морковь и целую луковицу, и варить на минимальном огне, не давая жидкости сильно бурлить. Время приготовления составляет около часа (до готовности мяса).

Тем временем сладкий перец нужно запечь в духовке или поджарить целиком на сковороде со всех сторон. После охладить его в завязанном целлофановом пакете и очистить от кожуры и семян. Помидор нужно обдать кипятком и также освободить от кожуры.

**Когда бульон готов: последовательность действий**

После того как мясо станет мягким, его следует достать из кастрюли и отделить от кости, луковицу выбросить, а морковь нарезать крупными кусками. Сам бульон процедить, вернуть в него мясо и морковь, довести до кипения, проверить степень солености и добавить картофель.

Чтобы **суп шурпа из говядины**, по **рецепту** получился ароматным, следует добавить специи «для шурпы» и соль по вкусу и варить до момента готовности картофеля, затем добавить очищенный и нарезанный перец, помидор, пропущенный через пресс чеснок и нашинкованную зелень. Когда все ингредиенты добавлены, нужно поварить суп еще 3-5 минут, снять с огня и дать настояться 20 минут и можно подавать блюдо к столу.