**Гороховый суп с охотничьими колбасками**

**Ингредиенты на 3 л воды**

Горох — 1 стакан

Картошка — 3 шт.

Морковь — 1 шт.

Репчатый лук — 1 шт.

Колбаски охотничьи — 5 шт.

Плавленый сыр — 1 шт. (или 2 стол ложки)

Зелень — по желанию

Соль и специи — по вкусу

Растительное масло — для жарки

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить гороховый суп с охотничьими колбасками? Сначала подготовим ингредиенты. Горох хорошо промываем в дуршлаге под проточной водой. Заливаем холодной водой и оставляем на ночь.

**Шаг 2**

Затем в кипящую подсоленную воду аккуратно всыпаем горох, варим минут 30, снимая белую пену. Добавляем очищенный и нарезанный кубиками картофель.

**Шаг 3**

Репчатый лук нарезаем полукольцами, а морковь нарезаем кубиками. Обжариваем почти до готовности и добавляем нарезанные кружочками охотничьи колбаски.

**Шаг 4**

Перекладываем зажарку в суп к гороху с картофелем. Аккуратно добавляем кусочки плавленого сыра.

**Шаг 5**

Варим суп ещё минут 10, до полного растворения сыра. Можно положить говяжий бульонный кубик.

**Шаг 6**

Гороховый суп с охотничьими колбасками готов! При подаче на стол посыпаем зеленью.

Приятного аппетита!