



## Рецепт приготовления супа из гороховой муки

**Время приготовления: 25 минут**

### **Ингредиенты:**

- 400 г говяжьего рубленого мяса,
- 100 г белого хлеба,
- 1 лук — вица средней величины,
- 2 яйца,
- 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки,
- приправа,
- по 1 ст. ложке масла и муки,
- 1 чайная ложка перца,
- растительное масло для жаренья.

Рубленое мясо посолить, хорошо перемешать, добавить мелко нарезанный и обжаренный на масле лук, намоченный в воде и отжатый хлеб, яйца, рубленую зелень петрушки и приправу. Массу еще раз хорошо перемешать и разделить в виде небольших бифштексов. Муку перемешать с перцем, обвалять в ней бифштексы, жарить на хорошо разо-гретом жире по 3 мин с каждой стороны.