

ZUPPE E MINESTRE

Sorpa in stile Kazako

LUOGO: [Asia](#) / [Kazakistan](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 500g di montone
- 2 ½ - 3 litri d'acqua
- ½ cucchiaino di sale
- 4-5 boursaks (bastoncini di pane fritto)

PREPARAZIONE

- 1 La carne viene completamente lavata in acqua fredda e messa in una padella coperta con dell'acqua bollente e fatta cuocere a fuoco basso per circa 1 – 1 ½ ore.
Quando l'acqua inizierà a bollire, inizierà ad affiorare in superficie l'eccesso di grasso che dovrete rimuovere. Alla fine della bollitura si aggiunge il sale.
Il grado di cottura della carne è facile da determinare, se la forchetta buca facilmente la carne vuol dire che quest'ultima è pronta.
Il brodo può essere filtrato e versato in una ciotola da minestra o in un kese, la carne e i boursaks vengono aggiunti successivamente.