

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.