*Готовим блюдо из повести Карен Бликсен «Пир Бабетты»!*

 **Черепаховый суп без черепахи**

*Ингредиенты*

* Луковица большая - 1 штука
* Телячьи хвосты нарубленные - 1 килограмм
* Оливковое масло – 2 столовые ложки
* Чеснок – 2 зубка
* Гвоздика – 3 штуки
* Лавровый лист – 2 штуки
* Веточка тимьяна
* Мука – 1 столовая ложка
* Вода – 3 стакана
* Бульон - 3 стакана
* Консервированные томаты нарезанные – 1 стакан
* Лимон – ½ шт.
* Петрушка – 1 пучок
* Яйца – 4 штуки
* Соль, перец по вкусу
* Вустерский или рыбный соус – 1 столовая ложка

*Приготовление:*

**1**. В кастрюле с толстым дном на медленном огне потомить лук до бледно-золотистого цвета

**2**. Добавить нарубленные телячьи хвосты, обжарить до слабо-золотистого цвета, посыпать мукой, немного прожарить, добавить бульон, томаты, специи

**3**. Долить воды, чтобы все кусочки мяса были покрыты водой. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимума, накрыть крышкой и томить около 4-х часов

**4**. Снять с огня, в кастрюлю добавить вустерский соус, нарубленную петрушку

**5**. При подаче в каждую тарелку положить дольку лимона и сваренные вкрутую яйца, нарезанные крупно.