Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Рассольник с жареными лепешками

2 мая 2012 10:01 · https://open-cook.ru/recipes/rassolnik-s-zharenymi-lepeshkami



Этот рассольник – облегченный вариант рассольника домашнего из Советского сборника рецептур. Готовится быстро, питателен, не тяжел для желудка.

Ингредиенты расчитаны на 1 литр супа, но получается довольно густо. Поэтому, если любите жидкий суп, добавляйте больше бульона. Для тех, у кого нет весов, привела примерное количество продуктов.

На 1 литр супа:



- 750 мл говяжьего бульона
- 180 гр картофеля (это примерно 2 средних клубня)
- 40 гр моркови (1/3 средней морковки)
- 40 гр репчатого лука (1/2 средней луковицы)
- 200 гр отварной говядины
- 60 гр соленых огурцов (за неимением домашних солений, брала корнишоны)
- 2 ст.л. рассола
- 25 гр сливочного масла
- соль, перец
- зелень

Пока закипает бульон, нарезаем картофель не мелкой соломкой:



Закидываем картофель в кипящий бульон и пока он варится нарезаем мелко морковь (или натираем на терке) и лук – соломкой. Расстапливаем масло на сковороде или в сотейнике, пассруем в нем овощи на среднем огне.



Огурцы мелко режем, если они крупные, то избавляем их от кожуры и семян:



Не забываем помешивать овощи, когда они станут мягкими, отправляем их в бульон с картофелем, туда же – 2 ст.л. рассола:



Пассеруем огурцы на медленном огне:



Добавляем огурцы и варим суп еще 5-7 минут. Выключаем огонь, добавляем лавровый лист, солим, перчим и настаиваем минут 10 до подачи. Суп настоится, чуть-чуть остынет и будем самой приятной температуры и консистенции.



Мясо нарезаем небольшими кубиками:



Складываем порезаное мясо в суповую тарелку:



Наливаем на мясо суп, посыпаем свежей зеленью:



Подаем с жареными лепешками и сметаной:



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 1



Гость # 10:49 9.01.2020

очень вкусно...
Нина