



Открытая кухня  
Анны Нечаевой  
[open-cook.ru](http://open-cook.ru)

[open-cook.ru](http://open-cook.ru) » Супы » Рассольник Ленинградский

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](http://ok.ru/opencook)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](http://vk.com/opencook)

## Рассольник Ленинградский

25 сентября 2012 13:53 · <https://open-cook.ru/recipes/rassolnik-leningradskij>



[open-cook.ru](http://open-cook.ru) Открытая кухня Анны Нечаевой

Кто заказывал у меня рассольник с перловкой? Получите, распишитесь. Рецепт взяла в советском Сборнике рецептов, причем называется такой суп рассольник ленинградский и готовить его можно не только с перловкой, но и с пшеничной крупой, рисовой или овсяной. Ну и самый вкусный рассольник, конечно же, на говяжьем бульоне.

Бульон можно сварить заранее, например, за день. Количество продуктов даю по сборнику на 1 литр бульона.

Будьте внимательны, если готовить строго по рецепту, то суп получится очень густым, ложка будет стоять. Поэтому я на основное количество продуктов использовала не 700 мл

бульона, а весь литр (все равно густо получилось). И все ингредиенты будут нарезаны соломкой, чтобы правильно было.

**Итак, на один литр супа по сборнику рецептов нужно (даю вес нетто):**

- 700 мл бульона или воды (для тех, кто на диете), лучше использовать говяжий бульон.
- 300 гр очищенного картофеля (это примерно 2 больших картофелины)
- 30 гр перловой крупы
- 40 гр моркови (примерно половина средней морковки)
- 20 гр репчатого лука (около половины средней луковицы или одна маленькая)
- 20 гр лука-порея (около 4 см, можно без него)
- 60 гр соленых огурцов (т.к. своих нет, пришлось покупать, попались остренькие и хрустящие, хорошие такие российские огурцы)
- 20 гр растительного масла (по сборнику нужен столовый маргарин, но мы его не используем)
- 1/3 стакана рассола огуречного (с ним будет вкуснее, но можно обойтись без него, о добавлении рассола подсказала одна работница столовой)
- соль, перец
- 1 лавровый листик

**Начнем с бульона. Для того, чтобы получился литр бульона, мне понадобилось 400 гр говяжьих костей и 300 гр мяса говядины. Кости я для начала немного припекла при 180 градусах в духовке, минут 20. Затем сложила в кастрюлю, залила 2,5 литрами холодной воды, довела до кипения на сильном огне и оставила слабо кипеть на 3 часа (на небольшом огне), немного прикрыв крышкой. Мясо добавила через час. Нужно периодически снимать пену. Получилось чуть больше литра. В конце процедила через сито и 3 слоя марли.**

Перловку тоже нужно немного подготовить (не пугайтесь, на самом деле телодвижений мало, букв просто много, а так – все просто). Промываем ее в проточной воде сначала, а потом уже добавляем в кипящий бульон, варим на среднем огне:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Пассеруем овощи, для этого нарезаем морковь соломкой, репчатый лук – тонкими четвертинками колец, лук-порей – можно разрезать пополам, а потом уже нарезать соломкой, но я просто кольцами нарезала тонко, в процессе он развалился на соломку:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Разогреваем сковороду на среднем огне с маслом, выкладываем овощи и держим на огне, помешивая, до мягкости:



Перловка варится минут 30-40, поэтому через 15-20 минут после закипания бульона с перловкой, отправляем к ней картофель, порезанный небольшой соломкой:



**Пассерованные овощи отправляем в кастрюлю, когда закипит бульон с картофелем.**

Пока варится суп, огурцы нарезаем соломкой:



Пассеруем огурцы на среднем огне на той же сковороде, на которой готовились овощи, на том же масле. Готовим до мягкости, но если любите хрустящие огурцы в супе, то просто снимите их раньше. И добавляем в суп ко всем остальным ингредиентам:



На этом этапе можно добавить рассол, держим на огне минут 7-10. Соли, перчим по вкусу:



За 5 минут до готовности кладем лавровый лист (но я кладу в самом конце, когда снимаю с огня, иначе лавровый лист дает горчинку, на мой субъективный взгляд) и нарезанное мясо:



Можно кушать со сметаной, хотя он итак хорош и сытен. Приятного аппетита!





open-cook.ru    Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии (55) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: <https://open-cook.ru/recipes/rassolnik-leningradskij/comments>

PDF с комментариями: [https://open-cook.ru/pdf-files/205\\_2012-09-25\\_rassolnik-leningradskij\\_comments.pdf](https://open-cook.ru/pdf-files/205_2012-09-25_rassolnik-leningradskij_comments.pdf)