



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » [Супы](#) » **Рассольник Ленинградский**

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Рассольник Ленинградский

<https://open-cook.ru/recipes/rassolnik-leningradskij>

Комментарии: 55



Гость # 19:26 27.01.2013

Как скачать рецепт?



Илья Николаевич # 04:00 28.01.2013

Рецепт можно 1) распечатать на принтере, для этого есть специальная кнопка под рецептом - в виде принтера. Можно печатать в 2-х вариантах: с фото и без 2) рецепт можно скопировать к себе на компьютер - в меню браузера нажмите - сохранить как и укажите место куда нужно скопировать. Если у вас трудности в работе с компьютером - обратитесь к знакомым.



Ирина # 04:56 26.01.2014

В рассольник по-ленинградски, щи "Уральские", грибной суп перловка варится в отдельной посуде до полуготовности. Так проще регулировать количество крупы для супа. И потом, как перловку не прмывай, всё равно при варке образуется склизь, которую я терпеть не могу.



Анна # 04:56 4.03.2015

Полностью согласна, так было и написано в рецепте в журнале Работница про рассольник



Анна Нечаева # 06:33 4.03.2015

Работница работницей, но Сборник рецептов рассчитан на предприятия общественного питания, это немного другое.



Ира # 08:54 25.01.2017

Я всю жизнь проработала главным бухгалтером в общепите. Наши повара всегда перловку и вермишель варили отдельно. А потом добавляли в суп столько сколько нужно. Поэтому бульон в супе получался прозрачным и очень аппетитным.



Андрей # 08:09 15.10.2020

И это правильно!



Гость # 17:44 21.01.2017

Перловку нужно заранее замочить в холодной воде, тогда слизи не будет и варить долго не надо.



татьяна # 16:43 18.01.2024

перловку промыть 7-8 раз под проточной водой
залить большим количеством воды и варить 2 часа
после варки хорошо промыть
вся слизь уйдёт
кстати если много можно заморозить
будет на следующий раз
рассольник с перловкой самый вкусный
просто перловку надо варить отдельно а потом класть в суп
лучше варить в жаровне чтобы не пригорела



Гость # 16:45 18.01.2024

можно и замочить и сразу варить но лучше промыть и варить 2 часа попробуйте



Кристина # 08:26 17.11.2014

Спасибо за рецепт! Вся семья довольна, а я на коне:):):)



Повар # 08:14 4.02.2015

Вы забыли про почки))



Анна Нечаева # 08:48 4.02.2015

Нет, не забыли. А вам бы стоило читать внимательнее. Рецепт взят из Сборника рецептур, так что претензии к его составителям.



Анна # 04:59 4.03.2015

С почками такая гора возни, что бы не было запаха мочи, что для работающей женщины не реально, наверное поэтому и обошлись без них в рецепте



Анна Нечаева # 06:34 4.03.2015

Без рецепта обошлись, потому что Сборник рецептур рассчитан для предприятий общественного предприятия, в советское время никто бы не стал возиться с почками в столовой на 200-300 человек, например.



Андрейка # 10:46 22.08.2016

А в столовых ещё и сейчас почки готовят (например на нормальных предприятиях), Вы не правы, к сожалению.



Наталия # 17:35 15.11.2016

Возились с почками . я лично на факультете физтеха Харьковского Универа рассольник с почками . ВКУСНЕНЬКО.



Ира # 08:58 25.01.2017

В нашем общепите всегда подавали рассольник с кусочком почки.



Гость # 14:58 13.09.2015

Почки кладутся в ресторанной подаче рассольника а В столовых почки По рецептуре не кладут По крайней мере так было в советских столовых



Гость # 12:34 23.07.2016

вы не правы и в советские времена в общепите закладывались почки даже в заводских столовых



Анна Нечаева # 13:40 23.07.2016

Правда я или не права, а в Сборнике рецептур почек не было.



Ира # 09:00 25.01.2017

Совершенно, с Вами согласна.



Андрей # 18:43 11.11.2015

С почками это уже московский рассольник



даша # 09:19 29.11.2015

Спасибо, теперь буду готовить его постоянно!



Мария # 11:10 2.01.2016

Спасибо! Интересно открывать для себя новые рецепты, а также делиться впечатлениями от готовки в комментариях!



Гарри # 12:57 24.03.2016

Основой бульона прекрасно могут служить такие интересные ингредиенты как например, "куриные пупки". Да-да, их ещё желудками именуют. Но это для диетического питания. На свинине вообще-то тоже выходит хорошо, только брать надобно рёбрышки. Еще в классический рассольник зачем-то добавляют томатную пасту, когда пассируют вместе с зажаркой и огурцами, но мне свойственно готовить "чем проще - тем вкуснее". Для зажарки (лук+морковь=любовь), а это чуть ли не один из главных компонентов в нашем подопытном блюде - можно ещё нарезать мелко несколько зубчиков чеснока и насыпать в неё же приправы. Использую смесь трав.



Наталья # 01:47 6.04.2016

В фильме " На счастье"-говорят,что рассольник Ленинградский отличается от других рассольников,тем,что в него добавляются почки,вот я и набрала в Гугле,чтоб проверить...Так кто же прав? В Вашем рецепте нет почек...



Анна Нечаева # 02:41 6.04.2016

Я читала, что рассольник готовится на почках, но именно Ленинградский без них.

Это не мой рецепт. Если прочитаете его внимательно, то увидите, что я взяла его из советского сборника рецептов. Так что тут не ко мне вопросы :)



Андрейка # 10:42 22.08.2016

А сборник случайно издания не 90х годов? ;) Тогда всякое писали.



Анна Нечаева # 10:49 22.08.2016

Нет. Я не занимаюсь охотой на ведьм. Есть сборник с хорошим рецептом, по которому получается вкусный рассольник. Разве этого мало? Выяснять аутентичность того или иного блюда мне нет нужды. К тому же я не утверждаю, что какой-то из моих рецептов самый правильный.



Андрейка # 10:48 22.08.2016

В общем и целом Ваш рецепт "Ленинградского рассольника" только на троечку, извините. :)



Анна Нечаева # 10:58 22.08.2016

За что же вас извинять. Это ваше право, мне от него все равно ни жарко, ни холодно. К тому же, здесь на своем сайте я знаю о вас только ник, а этого слишком мало для какого бы ни было отношения.



Наталья # 15:59 1.08.2017

А можно рассольник варить с маринованными огурцами или обязательно только с солеными ?



Наталья # 01:54 6.04.2016

Ой,ребята вот только что вспомнила,как в студенческие советские годы любила рассольник -консерву,который продавался в литровых банках...и рецепт был прост---просто добавь воды...ну и вскипяти конечно же...ну и сметанки добавь в тарелочку..Интересно решилась бы попробовать его сейчас? Ох,ностальгия по рассольнику...былых времён..



Нина # 08:07 23.05.2016

Спасибо за рецепт , готовила , очень вкусно.Только я перловку сначала до полуготовности варила отдельно , потом отправила ее в бульон .Так рассольник получается прозрачнее.



Павел # 21:16 13.06.2016

А еще добавляется пассерованное томатное пюре и вливается огуречный рассол, это если опираться на учебник кулинарии.

(повар-кондитер, 1 курс)



Андрейка # 10:29 22.08.2016

А помидорку не забыли? Да, и Нина, правильно сказала про первоначальное приготовление перловки. Спасибо!



Анна Нечаева # 10:35 22.08.2016

Нет, не забыла, в сборнике рецептов помидорки не было. Я перловку не варю предварительно, она у меня и так прекрасно до кондиции доходит)



Александр # 08:26 30.09.2021

В Книге о вкусной и здоровой пище изд. 1952 г томаты в рассольник не рекомендуют))



Александр # 08:38 30.09.2021

Вот дословно скопировал

Так, например, если варят суп картофель- ный с крупой, то корнишки нарезают мелкими кубиками, а для супа с вермишелью — солом- кой, Капусту для щей обычно шинкуют. Во многие заправочные супы кладут то- мат-пюре, а в сезон — свежие помидоры. Не кладут томат в рассольник, зеленые щи. и супы со щавелем, шпинатом.



Алексей # 16:31 9.10.2016

Сделал рассольник на рыбном бульоне с добавлением трёх сортов рыбы. Получилось ничуть не хуже мясного.



Кристина # 07:03 25.10.2016

огурцы не надо пассеровать ,а припустить ,морковь и лук с томатным пюре пассеровать.



Татьяна # 11:52 12.01.2017

не сортесть. На самом деле в старом рецепте , а он у меня от 1947 года есть почки в рецепте. НО правильно пишут , с ними возьми ого-го. И без них очень вкусно получается. Очень хорош суп в зимнее время сытный и вкусный.



Алла # 08:00 28.03.2017

Замечательный рецепт! Рассольник и должен быть слизистым, он очень полезен гастритникам! Варю на любом бульоне, кроме почек, их не использую никогда. Всегда вкусно получается. Обязательно добавляю в зажарку томат, чтобы цвет был. А просто белый напоминает больничный! Спасибо, что напомнили рецепт! Удачи вам!



Даниил # 17:06 4.04.2017

Кто-то написал, что рецепт рассольника с почками - не для общественного питания, никто мол не станет возиться с ними. Мнение явно из молодого поколения. Именно с рассольника с почками началось моё студенческое знакомство с общепитом после школы. Были хрущёвские целинные времена, когда на стол стали выставлять хлеб в тарелках, соль и горчицу. Мы были молоды и никакими расстройствами не страдали - добрый ломоть хлеба, густо намазанного горчицей и посыпанный солью прекрасно замаривал червячка. Нередко и сегодня смущаю близких таким приёмом перед кулинарными разносолами.



Наталья # 15:57 1.08.2017

А можно рассольник варить с маринованными огурцами или обязательно только с солеными ?



Анна Нечаева # 16:00 1.08.2017

Я считаю, что можно. Готовлю и с солеными, и с маринованными огурцами, всегда получается вкусно. Хотя может это и не по правилам.



Наталья # 12:42 3.08.2017

Спасибо



Анатолий # 09:29 27.10.2017

Только с солёными огурцами + огуречный рассол . Положить почки обязательно .



Эльвира # 11:31 14.08.2020

это надеюсь шутка про почки)



Сергей # 15:10 29.09.2017

Пассеровку нужно делать на маргарине или сливочном масле с томат. пастой 0,3% к овощной основе и сахаром 0,1%.



Гость # 15:32 13.06.2019

Спасибо вам всем, вы прекрасны!



Гость # 18:38 13.03.2020

В рассольнике в сборнике рецептур СССР никогда не было никакой томат пасты



Милена # 17:36 5.04.2021

Почитайте рецепт рассольника в "Книге о вкусной и здоровой пище" любого года издания, у меня сейчас в ходу "новодел" 1992 г. Так он начинается со слов "Почки обмыть". Я умею с ними работать, но не люблю есть, и никто из моих домашних их есть не будет. Поэтому искала рецепт, чтобы освежить в памяти количество перловки и попала сюда именно по Ленинградскому рассольнику, чтоб никаких почек!



Милена # 17:41 5.04.2021

И спасибо за прекрасный суп! Выглядит прекрасно 🍷, нарезан красиво, картошечка полупрозрачная, огурчики, морковочка, лучок - все как надо! Очень аппетитно! Анна молодец 👍, слюнные железы активно реагируют на Ваш рассольник! Сейчас сделаю такой же 😊