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

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

Разсольник по-польски

29 мая 2013 12:56 · https://open-cook.ru/recipes/razsolnik-po-polski



Рецепт из книги “Образцовая кухня домашняго хозяйства” и называется именно так “Разсольник по-польски”. Очень простой в приготовлении и вкусный.

На 3 порции примерно:

- 500 гр говяжьей грудинки
- 2 больших помидора
- 1 морковка
- 1 луковица
- 50 гр перловой крупы
- 100 гр сливочного масла

- соль, перец черный молотый

Говядину разрезаем на небольшие кусочки.



- Моем помидоры и очищаем морковь и лук.



В кастрюлю кладем мясо и овощи, наливаем примерно 1,5 литра воды или больше (я брала 1,5 литра, в процессе варки остался примерно литр жидкости). Когда овощи сварятся, вынимаем их (отставляем их в сторону, они пригодятся позже), а мясо довариваем.



Когда мясо будет готово, бульон процеживаем и делим на две равные части. В одной части варим перловую крупу до готовности.



Отваренные морковь и лук измельчаем, а мясо нарезаем кубиками. Обжариваем их вместе на сливочном масле.



Соединить в кастрюле перловку с бульоном, в котором она варилась, овощи и мясо и оставшийся бульон, подогреть и подавать с зеленью. Помидоры не обжариваются, по книге они подаются отдельно в соуснике.



Еще в книге говорится, что по желанию можно слегка приправить суп лимонной кислотой и сахаром по вкусу и “подболтать” половину или целую столовую ложку муки. На наш вкус, супу всего хватает, поэтому ни лимонной кислоты, ни сахара, ни муки в него не добавляли. Подавала с гренками из французской булки.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Людмила # 18:31 29.05.2013

Рецепт интересный,но ничего общего в разсольником(зупа огуркова) из традиционной польской кухни.ПРи варке мяса обязательно кладут лук порей,корень петрушки,сельдерей корень или листья,морковь.Лук репчатый кладут очень редко.

Анна Нечаева # 18:56 29.05.2013

Людмила, спасибо за комментарий. Я в разсольниках не разбираюсь. Рецепт взят из книги “Образцовая кухня домашняго хозяйства”, изданной в 1910 году. Периодически я из нее готовлю и исходный рецепт не меняю. К автору, к сожалению, уже не обратиться и не спросить почему данный рецепт без огурцов называется разсольником. Но я постараюсь изучить данный вопрос и разобраться что к чему. Возможно вы правы и лук репчатый не использовался. Но огурцов там точно не было, хотя вкус получился кисловатым, как в обычном разсольнике.