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

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

Солянка мясная

20 октября 2013 18:28 · https://open-cook.ru/recipes/solyanka-myasnaya



Рецепт из “Книги о вкусной и здоровой пище”. Именно по этому рецепту я приготовила первую в своей жизни мясную солянку. Илья Николаевич ее очень уважает и любит.

Из указанного в книге количества продуктов у меня получается почти 2 л солянки (густой такой суп получается)
В кавычках цитаты из книги, без кавычек пишу то, как делаю теперь я.

На 500 гр мяса:

- “300 гр вареных или жареных мясных продуктов” (использую мясо из бульона, сосиску, охотничью колбаску, ветчину, точные указания по этому пункту не даны, получается,

что можно использовать любые мясные продукты, которые хотите)

- 4 соленых огурца
- 2 головки лука
- 2 ст.л. томатного пюре
- 3 ст.л. масла
- 1 ст.л. каперсов
- 1 ст.л. маслин
- 100 гр сметаны
- 1/4 лимона
- соль по вкусу
- лавровый лист
- немного петрушки или укропа

Из мяса варим бульон. Готовый бульон процеживаем и держим теплым, мясо вынимаем.

Шинкуем лук, слегка поджариваем его и далее тушим “с томатом и маслом”, подлив немного бульона. Я же обжарила лук до мягкости в масле, добавила томатную пасту, минуту томила, размешивая, добавила половник бульона и тушила еще минут 5.



“Огурцы очистить от кожицы, разрезать на 2 части и нарезать ломтиками”. У меня были маленькие огурчики и я их разрезаю на 4 части, прежде чем нарезать на ломтики.



Мясные продукты нарезаем тонкими ломтиками, в том числе мясо из бульона.



В кастрюлю кладем приготовленный лук, огурцы, мясные продукты, каперсы, щепотку соли, лавровый лист, заливаем горячим бульоном и варим 5-10 минут.



“Перед подачей на стол в солянку положить сметану, маслины, ломтики лимона, очищенного о кожицы, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа”.
Всё всегда нужно пробовать, если соли не хватает, можно спокойно досолить в конце варки.



Так как я готовлю суп на два дня, то маслины, сметану и лимон с зеленью кладу непосредственно в тарелку перед подачей.



Прежде чем подавать солянку, лучше дать ей немного настояться.



Приятного аппетита!



Комментарии: 4

Лариса # 12:32 12.12.2013

Изумительная солянка! Это был мой дебют, вся моя семья осталась довольна! Спасибо вам большое за подробный алгоритм действий

МАРИНА # 19:36 18.12.2015

А я и огурчики чуть-чуть обжариваю и подтушиваю...

Диляра # 11:11 27.07.2016

Каперсы я кладу за 3 -4 минуты как выключаю огонь. Если их раньше положить, их вкус и аромат будет незаметин

Диляра # 11:20 27.07.2016

Вот еще: как и щи, борщ солянка вкусна особенно на сл. день. Петрушка из зелени самое - то!