

## Солянка сборная мясная (2)

Автор: Jaxa

14.11.2010 12:36 -

---



Перед подачей заправить сметаной, положить в каждую тарелку ломтик очищенного от кожуры лимона, маслины, укроп.

### Требуемые ингредиенты

- 
- мясной бульон – 2,5-3 литра,
- смесь мясных продуктов (мясо из бульона, ветчина, колбаса, сосиски и т.п.) – 300 г,
  
- репчатый лук – 1 шт.,
- соленые огурцы – 3-4 шт.,
- томатная паста – 1-2 ст. л.,
- сливочное масло — 3 ст. л.,
- каперсы – 1 ст.л.,
- сметана – по вкусу,
- маслины – по вкусу,
- соль,
- перец черный,
- лавровый лист – по вкусу.

**бульон** : мясо промыть и залить холодной водой, довести до кипения, первый бульон слить, мясо вновь залить холодной водой, готовить на медленном огне 1,5 часа, снимая пенку. При необходимости бульон можно процедить. Лук нарезать тонкой

соломкой, обжарить, затем тушить, добавив томатную пасту и сливочное масло, 10-15 минут.

Огурцы очистить от кожуры и семян, мелко нарезать, добавить поджаренный лук, каперсы, лавровый лист и, по необходимости, соль, перец. Все залить приготовленным мясным бульоном, довести до кипения и добавить отварные, копченые, поджаренные мясные продукты,

## Солянка сборная мясная (2)

Автор: Жаха

14.11.2010 12:36 -

---

нарезанные маленькими тонкими кусочками. Варить на слабом огне 8-10 минут.

*Приятного аппетита, ЖахаLand.ru*

{comments on}