

Солянка

Автор: Жаха

14.11.2010 12:57 -



Вкусное домашнее блюдо, очень вкусное и достаточно сытное.

-

Требуемые ингредиенты

-

- мясо разных видов (куриное мяско,
- свинина,
- салями,
- молочные сосиски,
- копченая грудинка...)
- картошка
- 1 луковица
- 2 соленых огурца
- зелень
- 1 ст.л. томатной пасты
- лимон
- маслины
- соль,
- перец
- сметана

Отварите сырое мясо, достаньте его и положите картошку, варите практически до готовности. Мясо тем временем порежьте на тоненькие полосочки, салями, копчености

Солянка

Автор: Jaxa

14.11.2010 12:57 -

и остальные мясные ингредиенты – тоже. Пропассеруйте лук и зажарьте томатной пастой, разведите водой. Когда картошка практически готова, положите мясо и огурец (соломкой), зажарку. Солянка должна быть густой, наваристой. Доведите до кипения и выключайте. Солянка готова, при подаче украсьте зеленью, маслинами, ломтиком лимона и конечно же ложечку сметаны!

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}