

Солянка сборная мясная(3)

Автор: Жаха

18.11.2010 10:57 -



Количество ингредиентов рассчитано на четырехлитровую кастрюлю.

Требуемые ингредиенты

- Говядины – 700 г.
- Мясные деликатесы – 6-10 видов, весом до 1 кг.
- Морковка – 150 гр. Лук – 150 гр.
- Огурцы (маринованные или соленые)
- Томатная паста – 5 ст.
- Каперсы – 3 ст.
- Черный перец (по вкусу)
- Лавровый лист – 3-4 шт.
- Растительное масло
- Лимон – 1 дольку
- Зелень
- маслины (по вкусу)

Говядину зальем водой, варим 1.5 часа (на среднем огне, под крышкой, накипь снимаем). Затем мясо достанем, остудим, порежем небольшими кусочками. Лук мелко покрошим. Морковь натрем на средней терке. Огурцы порежем кубиками или соломкой. Мясные деликатесы нарежем соломкой или кубиками. Деликатесы слегка обжарим на растительном масле. На растительном масле обжарим лук. Добавим морковь, немного обжарим. Добавим огурцы, жарим 2-3 минуты. Добавим томатную пасту, тушим 5-7 минут, на небольшом огне. Если томатная паста слишком густая, можно добавим в неё немного воды. В кипящий бульон добавим деликатесы. Затем добавим говядину. Варим

Солянка сборная мясная(3)

Автор: Жаха

18.11.2010 10:57 -

5-7 минут. Затем добавим каперсы. Следом добавим обжаренные лук, морковь, огурцы. Следом добавим 0.5 стакана огуречного рассола. Варим еще 5-7 минут. После этого добавим лавровый лист, перец, зелень. Если необходимо, то посолим. Дадим настояться под крышкой 15-20 минут, уберем лавровый лист. Солянка готова. Разольем по тарелкам, в каждую тарелку положим кружок лимона, и целые или порезанные маслины.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}