

Сегодня в детском саду!

Солянка мясная сборная



Ингредиенты для одной порции:

Говядина 600 гр.

Сосиски или колбаса- 200 гр.

Лук репчатый – 1 шт.

Огурцы соленые – 4 шт.

Томатная паста – 3 ст.л.

Масло сливочное – 200 гр.

Соль- по вкусу

Картофель – 5,6 шт.

Сметана – 1 ч.л.

Бульон или вода – 3 л.

Процесс приготовления:

1. Большой кусок мяса промыть, залить водой и поставить на плиту. В процессе варки бульона снимать пену.

2. Через 1.5- 2 часа достать мясо. Сваренное мясо нарезать тонкими ломтиками.

3. Соленые огурцы нарезать ломтиками, залить их готовым бульоном и тушить на тихом огне в течение 5-7 минут.

4. Лук репчатый нашинковать и пассировать с добавлением томатной пасты.

5. В кипящий бульон положить картофель, пассированный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, мясо, копчености. Посолить, поперчить и варить 10 мин. После готовности дать настояться 15-20 минут. Подавать с сметаной.

Приятного аппетита!