

# Сегодня в детском саду!

## Рассольник ленинградский



### **Ингредиенты для одной порции:**

Говядина 1 категории-32 гр.

Картофель-60 гр.

Крупа перловая-6 гр.

Соль-2 гр.

Морковь-8 гр.

Огурцы соленые- 12 гр.

Лук репчатый-4 гр.

Масло сливочное-4 гр.

Масло сливочное-150 гр.

### **Процесс приготовления:**

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу. Варят 10 мин., добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассированный репчатый лук, через 5-10 мин. вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин.

**Приятного аппетита!**