

Doradca Smaku X: Solianka rosyjska, odc. 11



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na wywar wołowo-wieprzowy:

pręga wołowa	1 sztuka
golonka wieprzowa (przednia)	3 sztuki
marchew	2-3 sztuki
korzeń pietruszki	2-3 sztuki
por	1 sztuka
seler korzeniowy	1/2 sztuki
cebula prażona	1 sztuka
czosnek	2-3 ząbki
natka pietruszki	1/2 pęczka
liście laurowe	3 sztuki
ziele angielskie całe	5-6 sztuk
pieprz czarny ziarnisty	kilka sztuk
sól	1 szczypta

Na zupę:

czosnek	2-3 ząbki
cebula	1 sztuka
pieczarki	5-6 sztuk
chudy boczek	6 plastrów
ogórki kiszzone	6 sztuk
masło	2 łyżki

przecier pomidorowy	3 łyżki
sok z ogórków kiszonych	500 mililitrów
kapary całe Smak	20 gramów
oliwki zielone Smak	20 gramów
czarne oliwki Smak	20 gramów
śmietana	100 gramów
natka pietruszki	do posypania
cytryna	1 sztuka
chleb	mały bochenek

Do smaku:

słodka papryka Prymat

pieprz czosnkowy mielony Prymat

sól morska - MŁYNEK Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników na wywar gotujemy bulion przez około 4 -5 godzin.

Czosnek kroimy w plastry, cebulę siekamy, pieczarki kroimy w ćwiartki. Boczek kroimy w kostkę. Ogórki ścieramy na tarce o dużych oczkach. Na rozgrzanej patelni roztopiamy masło, dodajemy boczek, czosnek, cebule, pieczarki i doprawiamy słodką czerwoną papryką. Mieszymy, dodajemy przecier pomidorowy i mieszamy, dodajemy kiszone ogórki i mieszamy. Z wywaru wyciągamy mięso i 3 marchwie. Marchwie kroimy w plastry, mięso (wieprzowe) kroimy na duże kawałki, wołowinę możemy porwać rękoma.

Resztę wywaru z garnka przecedzamy przez sitko do osobnego garnka, tak by na sicie pozostały składniki z wywaru. Do gładkiego wywaru dodajemy wołowinę, wieprzowinę, marchew i gotujemy na małym ogniu. Kolejno dodajemy składniki podsmażone na patelni, wlewamy sok z kiszonych ogórków i mieszamy, dodajemy kapary, zielone i czarne oliwki, całość mieszamy.

Do miski z kwaśną śmietaną wlewamy chochlę zupy i mieszamy, hartując śmietaną. Zahartowaną śmietaną wlewamy do zupy, doprawiamy pieprzem czosnkowym, mieszamy. Natkę pietruszki siekamy, cytrynę kroimy w plastry.

Gotową zupę wylewamy na talerz, starając się nałożyć wszystkie składniki zupy, dodajemy 2 plasterki cytryny i posypujemy natką pietruszki. Zupę podajemy z chlebem.