

Solianka

NATALLIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowina	200 gr
udka kurczaka	1 szt
cebula	1.5 szt
szynka	5 plstr
parówki	2-3 szt
cytrynka	1 szt
ogórki	2 szt
ketchup pikantny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wieprzowinę gotować w ciągu 1 godziny, dodać udo kurczaka i cebulę (nie kroić) i gotować jeszcze 1 godzinę. Ugotowane mięso pokroić w kostkę i gotować dalej. 0,5 cebuli obsmażyć na patelni z masłem i 2 łyżkami keczupu i dodać do rosółu. Kiszone ogórki nacinamy piórkami, smażyjemy i dodajemy do rosółu. Połowu puszki oliwek (razem z wodą z puszki) dodajemy do garnku i gotujemy jeszcze 15 minut. Do talerza dodajemy cytryny (kilka małych kawałków) i małą łyżkę majonezu. Smacznego!