

Solianka, czyli zupa wiejska



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe z udźca	15 dag
mocno uwędzona kiełbasa	5 dag
cebula	2 szt
ogórek konserwowy	1 szt
koncentrat pomidorowy	10 dag
czosnek	6 ząbków
cytryna	1 szt
masło	10 dag
kwaśna śmietana	4 łyżki
rosół wołowy	1 kostka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
wino białe wytrawne	0,5 szklanki
oliwki	20 szt
ogórki	2 szt
mięso wieprzowe	15 (np. schab)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsa umyć, osuszyć i pokroić w wąskie paseczki. Podsmażyć na oleju wraz z obraną i posiekaną cebulą. Osobno przesmażyć kiełbasę też pokrojoną w paseczki. Mięsa i wędlinę włożyć do garnka, wlać 8 szklanek zimnej wody, dodać kostki rosółowe i gotować 20 minut. Koncentrat pomidorowy podsmażyć na połowie masła i dodać do zupy wraz z czosnkiem, winem, solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Gotować 15 minut. Ogórki pokroić w cienkie paseczki, przesmażyć na pozostałym maśle, podlać kilkoma łyżkami wody i dusić, aż zmiękną. Dodać je do zupy i gotować jeszcze przez 5 minut. Cytrynę obrać, oczyścić z albedo i bardzo drobno pokroić. Do każdego talerza włożyć kilka oliwek, trochę cytryny oraz 1 łyżkę śmietany i wlewać zupę.

Podawać z ciemnym pieczywem.