

Soljanka



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka wieprzowa	150 g
połędwica wołowa	150 g
kielbasa wiejska	100 g
cebula	2 szt
ogórek kiszony	2 duże
ogórek konserwowy	1 szt
koncentrat pomidorowy	100 g
ząbki czosnku	5 szt
wino białe wytrawne	50 ml
cytryna	1 szt
masło	100 g
kwaśna śmietana	4 łyżki
oliwki zielone	20 szt
oliwa	2 łyżki
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroiłem w wąskie paski, podsmażyłem je na oleju razem z posiekaną cebulą. Osobno podsmażyłem kielbasę również pokrojoną w cieniutkie paseczki.

Mięso i kielbasę włożyłem do garnka zalałem 8 szklankami zimnej wody, gotowałem 20 minut. Po tym czasie dodałem podsmażony na połowie masła koncentrat pomidorowy oraz posiekany czosnek, wino, sól i pieprz. Gotowałem ponownie 15 minut.

Ogórki pokroiłem w cienkie paseczki, przesmażyłem na pozostałym masle. Podlałem kilkoma łyżkami wody, dusiłem do miękkości.

Dodałem do zupy, gotowałem jeszcze 5 minut. Obrałem cytrynę, obrałem ją ze skórki oraz wewnętrznych błon, drobno pokroiłem.

Do każdego talerza włożyłem po kilka oliwek, kawałków cytryny oraz łyżkę śmietany. Na to wlałem zupę.

