

Soljanka



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówki	500 g
kiełbasa zwyczajna	100 g
cebule	2 szt
ziemniaki	2 szt
marchewki	2 szt
cytryna	1 szt
czarne oliwki	100 g
czosnek	5 ząbków
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
masło	2 łyżki
sól, pieprz	do smaku
ogórki	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso, marchewki i 1 cebulę zalewamy 2 litrami wody, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie oraz sól i gotujemy aż mięso będzie miękkie. Gotowy wywar precedzamy, a mięso kroimy w paseczki. Drugą cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle wraz z czosnkiem. Osobno podsmażamy pokrojoną kiełbasę. Ziemniaki kroimy w kostkę i wszystkie te składniki oraz mięso wrzucamy do bulionu. Kiedy ziemniaki będą miękkie do zupy dodajemy pokrojone i podsmażone na maśle ogórki kiszane, oliwki oraz koncentrat pomidorowy. Na koniec zupę doprawiamy do smaku solą i pieprzem, a w razie potrzeby dokwaszamy sokiem z cytryny.