

Солянка сборная мясная "НЕТРАДИЦИОННАЯ" (экспресс вариант)

Автор: Мухаббат
11.11.2011 07:56 -



Солянка сборная мясная имеет пикантный и необычный вкус. Основные отличия солянки сборной мясной от остальных первых блюд – это сравнительно небольшое количество жидкости. Так для супа - солянка сборная мясная, рецепт предлагает брать воды на треть меньше чем для обычного супа или борща.

Солянка сборная мясная "НЕТРАДИЦИОННАЯ" (экспресс вариант)

Автор: Мухаббат
11.11.2011 07:56 -

Солянка сборная мясная – это, наверное, единственное первое блюдо в русской кухне куда никогда не кладут картофель, но так как я использую картофель и не использую мясо, поэтому я и назвала ее "нетрадиционной".

ИНГРЕДИЕНТЫ:

□

2 сардельки (у меня ветчинно-рубленая и телячья)

100 гр. копчёно-вареной колбасы

1 картофель

10 солёных или маринованных корнишонов (или 5-7 шт. огурчиков)

огуречный рассол

Солянка сборная мясная "НЕТРАДИЦИОННАЯ" (экспресс вариант)

Автор: Мухаббат
11.11.2011 07:56 -

2 ч.л. томатной пасты

2 лавровых листа

1 ст.л. оливкового или растительного масла

соль

молотый черный перец

1 ч.л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сардельки и колбасу нарезать небольшими кусочками. В сковороде разогреть масло, выложить сардельки и колбасу, слегка поджарить, добавить томатную пасту, перемешать и готовить минуты 3.

В кастрюлю налить небольшое количество воды, поставить на огонь и дать закипеть. Посолить. Картофель вымыть, очистить и нарезать средним кубиком. Выложить

Солянка сборная мясная "НЕТРАДИЦИОННАЯ" (экспресс вариант)

Автор: Мухаббат
11.11.2011 07:56 -

картофель в кипящую воду и варить до готовности.

Корнишоны нарезать кружочками. В кастрюлю с картофелем добавить корнишоны, поджаренные сардельки и колбасу. Дать закипеть. Добавить сахар, перец, лавровый лист и огуречный рассол (количество рассола регулируйте сами, всё зависит от вашего вкуса).

Солянку подавать тут же с ломтиком лимона. Сметанку подать отдельно.

{comments on}