
Solanka mięsna

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3224 razy.

Wybitnie rosyjska potrawa.

Nazwa pochodzi od słowa "sielanka", tj. wieska supa i łączy w sobie cechy szczy i rassolnika.

Solanki w Rosji są trzech rodzajów: mięsna, rybna i grzybowa.

SOLANKA MIĘSNA na 500 g mięsa rosolowego -

300 g gotowanych i smazonych produktów mięsnych,

4 kwaśnych ogorków,

2 cebuli,

2 łyżki koncentratu pomidorowego,

3 łyżki tłuszczu,

po 1 łyżce kaparu (?) i oliwek,

100 g śmietany

1/4 cytryny.

Cybulę poszynkować, lekko podsmażyć i dusić z pomidorami i tłuszczem, dolać trochę rosolu. Ogorki obrać ze skórki, podzielić na połowki i pokrajać w paseczki. Produkty mięsne (gotowane lub smażone) mogą być różne: mięso, szynka, ciecina, nerki, język, parówki, kielbasa itd. Należy je pociąć w cienkie paski, położyć do garnka z gotową cebulą, dodać ogorki, kapar (?), sol listek bobkowy, zalać rosolem i gotować 5-10 min. Można też dodać pokrajane pomidory. Przed postawieniem do solanki włożyć śmietanę, oliwki, dolki obranej cytryny, pokrajana pietruszkę, albo koperek. Smacznego

From: "e. taranov" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>