

---

# Solanka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4041 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 45 min.

500 g wołowiny z koscia,

100 g gotowanej, wędzonej szynki,

100 g pieczonej cieleciny,

1 nerka cieleca duszona w winie,

3 średnie cebule,

2 marchwie,

2 pietruszki,

2 gałeczki selera naciowego,

1 por,

250 g pomidorów,

3 niewielkie ogorki kiszane,

100 g kaparów,

80 g wypestkowanych oliwek zielonych,

80 g wypestkowanych, kiszonych oliwek czarnych,

1/2 cytryny,

5-6 ziaren ziela angielskiego,

4 liście laurowe,

sol, pieprz,

2 łyżki masła,

100 ml śmietany,

1 łyżka siekanego koperku,

1 łyżka siekanej zielonej pietruszki.

1. Marchew, pietruszke, pora i lodygi selera obrac i oplukac w zimnej wodzie. Z wymienionych jarzyn i wołowiny z dodatkiem połowy ziela angielskiego i liści laurowych ugotowac mocny bulion.

2. Gotowy bulion przecedzic, a nastepnie silnie schlodzic i usunac zen nadmiar tluszczu. Szynke, pieczen cieleca i duszona nerke pokroic w cienkie, waskie paseczki. Pomidory sparzyc wrzatkciem, obrac i wypestkowac, po czym pokroic na male kawaleczki. Cebule obrac i drobno poszatkowac, po czym zasmazyc na

---

masle na jasnozloty kolor. Dodac pomidory i smazyc dalej, na wolnym ogniu,

przez 15 min.

3. Ogorki obrac, wypestkowac, przekroic wzdluz na pol, nastepnie pokroic w niewielkie kawalki.

4. Bulion ponownie zagotowac. Dodac zasmazona z pomidorami cebule, ogorki, pokrojone miesa, kapary, polowe oliwek, sol, pieprz i reszte ziela angielskiego. Gotowac przez 10 min.

5. Zupe doprawic smietana, dodac reszte oliwek oraz obrana ze skorki i pokrojona w cienkie plasterki cytryne. Posypac siekanym koperkiem i zielona pietruszka. Podawac bardzo gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 20.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)