

## **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **Для кастрюли 2 литра:**

Говядина - 250 г  
Ветчина полукопченая - 80 г  
Говядина копченая - 80 г  
Мясной рулет - 80 г  
Огурцы соленые - 3 шт.  
Картошка - 1 шт.  
Морковь - 1 шт.  
Лук репчатый - 2 шт.  
Томатная паста - 1 ст.л.  
Масло растительное - 2 ст.л.  
Лавровый лист - 1 шт.  
Соль - по вкусу  
Сахар - 1 ч.л.  
Зелень  
Лимон, маслины и сметана - для подачи

## **ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Солянка - одно из самых любимых первых блюд в нашей семье. Обычно я готовлю ее именно по этому рецепту, используя и свежее мясо, и копченую нарезку. Еще я всегда добавляю в солянку картошку, предварительно хорошо разварив ее в мясном бульоне. Мы любим солянку с ярко выраженным кисло-сладким вкусом, но все вкусы регулируются по предпочтениям.

Для приготовления сборной мясной солянки с картошкой нам потребуются такие продукты.



Первым делом нужно отварить мясо. Для этого залить кусочки мяса холодной водой, добавить чистую, вымытую луковицу в шелухе. Довести все до кипения, снять пену, слегка подсолить и варить минут 30-40, пока мясо не станет легко накалываться на вилку. Затем луковицу выбросить.



Тем временем все копчености нарезать мелкой соломкой. Здесь может быть и вареная колбаса, и сосиски.



Обжарить мясную нарезку в растительном масле. Мне нравится обжарка до корочки. Для обжаривания люблю использовать антипригарный ковшик, у него высокие бортики, и ничего не брызгает на плиту.



Пока обжаривается нарезка, бульон варится, нарезать картофель маленькими кубиками и морковь - соломкой. Опустить овощи в бульон после 30 минут его кипения. Нужно постараться разварить картофель в бульоне, чтобы при добавлении кислоты он не стал стеклянным.



К обжаренной нарезке добавить мелко нарезанный репчатый лук. Жарить все вместе до прозрачности лука.



Соленые огурцы лучше брать среднего размера, у меня были мелкие, но бочковые. Они предпочтительнее маринованных. Во-первых, такие огурчики гораздо кислее, что нам и требуется, во-вторых, они имеют свойство становиться мягкими при варке, чего не скажешь о маринованных, содержащих уксус. Отварное мясо достать из бульона и нарезать мелкой соломкой так же, как и огурцы. Все это отправить в мясную зажарку в ковшик.



Добавить туда же томатную пасту, сахар и половину стакана воды, чтобы паста хорошо растворилась. Оставить все томиться на 10 минут.



Затем отправить всю зажарку в бульон, где варились мясо, картошка и морковь. Хорошо размешать, если нужно подсолить. Так как от вкуса огурцов зависит вкус солянки, то этот вкус нужно отрегулировать еще при варке, пока кастрюля стоит на плите. Добавить чего не хватает - соли, сахара или кислинки. Если мне маловато кислоты, то я добавляю щепотку лимонной кислоты или лимонный сок. Положить лавровый листик и еще прокипятить все вместе 10-15 минут.



Как только вкус вас устроит, солянка готова.



Подавать сборную мясную солянку с картошкой обычно принято с маслинами, лимонной долькой и сметаной. Я предпочитаю без сметаны и с зеленью.



Приятного аппетита!

