

Рецепт Солянки

1.

Берем кость с мясом (говядина, свинина, курятина) – кость обязательно. Кастрюлю с водой (воды примерно наполовину). Мясо, не счищая с кости, кладем в кастрюлю и варим до готовности (пока мясо не начнет отделяться от кости легко).

2.

В это время (пока варится мясо) берем 1 луковицу (диаметром примерно 50 мм.) и 1 морковку (длинной примерно 250 мм. и диаметром 25 мм.) чистим и то и то. Нарезаем лук квадратиками (желательно поменьше), морковь на крупную терку. После этого обжариваем нарезанную морковь и лук с растительным маслом без запаха на сковороде до мягкости моркови (но, не должно получиться каши, готовность это золотистый цвет).

3.

Пока жарятся овощи, чистим картофель (в зависимости от объема кастрюли, пример: на 3-х литровую кастрюлю берём 4 картошки диаметром примерно 60 мм.). Нарезаем картофель, уже начищенный, кубиками или ломтиками.

4.

Нарезаем сосиски и (или) колбасу вареную (примерно 4-ре сосиски либо 150 грамм колбасы) Копченую колбасу или охотничьи колбаски (4-ре штуки).

5.

Когда мясо закипело, добавить к нему колбасы и сосиски (нарезанные кружочками; лучше когда мясо почти готово, а после добавить колбасу и сосиски). Так же можно добавить копченую косточку с мясом на ней, грамм 150-300, вареную шейку, окорок из упаковки грамм 50-100.

6.

После того как мясо с колбасой, копченостями и сосисками снова закипело, добавляем туда картофель, соли (примерно на 3-х литровую кастрюлю 1 столовую ложку соли, так же необходимо ориентироваться на вкус).

7.

Это все снова закипает. Добавить в морковку с луком кетчуп (пока она на огне). Размешиваем. Кетчупа потребуется примерно 200 грамм. Дать помлеть на сковороде этой массе минуты 2-ве.

8.

Пока греется кетчуп с луком и морковью, нарезаем солёный огурец (штуки 4-5, диаметром 20-30 мм., длиной примерно 100 мм.)

9.

Варим картофель в кастрюле с мясом до готовности (пробуем на вкус). Если мясо на кости осталось, необходимо его отделить и отдельно измельчить (порезать) и кинуть назад в кастрюлю.

10.

Добавляем лук, морковь и томат со сковороды в кастрюлю, даем снова закипеть, и кипятим минуты две. (Важно чтобы именно тихо, то есть уменьшить огонь)

11.

Добавляем после 2-х минут кипения, огурцы. Кидаем так – же в кастрюлю, оливки черные (ложки 3-4, по вкусу). Так же добавляем в кастрюлю лавровый лист (2-3 штуки, по вкусу). Добавляем черный душистый перец (по вкусу) минимум 2 горошины, максимум 5. Так – же по вкусу черный перец горошком. Попробуйте на вкус, если остроты не хватает то можно добавить маринованные помидоры по вкусу, предварительно размяв их, либо несколько чайных ложек уксуса.

12.

Дать покипеть минут 5, после этого СОЛЯНКА ГОТОВА!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Петров Михаил Вячеславович
2006 г.