Rosyjska solianka

data aktualizacji: 2019.11.13 autor: Redakcja

Składniki:

Baza do zupy:

- 500 g wołowiny z kością
- 300 g wieprzowiny

- 1 opalona cebula
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- por
- kilka gałązek lubczyku

Zupa:

- 300 g wędzonej kiełbasy
- 200 g wędzonej szynki
- 200 g wędzonego boczku

- 4 średnie ziemniaki
- 1 cebula
- 1-2 marchewki
- 400g kiszonych ogórków + zalewa
- 1-2 kiszone zielone pomidory
- 1 słoiczek czarnych oliwek bez pestek
- 1-2 łyżki marynowanych kaparów (opcjonalnie)
- 2 ząbki czosnku
- ok. 75 g koncentratu pomidorowego
- 4 liście laurowe
- sól i pieprz do smaku
- masło do smażenia

Do podania:

- plasterki cytryny
- gęsta kwaśna śmietana
- posiekana natka pietruszki

Przygotowanie:

Składniki na wywar obrać, włożyć do garnka i zalać wodą (ok. 2-3 litry) i gotować na małym ogniu przez dwie godziny (lub do zmięknięcia mięsa). Po ugotowaniu wyjąć mięsa, oddzielić od kości, podzielić na kawałki. Rosół przecedzić do nowego garnka, bez warzyw. Do czystego bulionu dodać kawałki mięsa.

Pokroić ziemniaki w kostkę i dodać do bulionu wraz z liśćmi laurowymi, gotować na małym ogniu.

Marchew obrać i zetrzeć na największych oczkach tarki, cebulę, ogórki kiszone, pomidory pokroić w kostkę. Czosnek posiekać. Oliwki pozostawić w całości (można też pokroić w plastry, wedle uznania).

Boczek pokroić w kostkę, kiełbasę w plastry, szynkę w paski. Podsmażyć na rozgrzanej patelni, a następnie dodać do zupy. Na tej samej patelni rozpuścić masło i podsmażyć cebulę i marchew. Później dodać ogórki i szklankę zalewy z ogórków (lub mniej/więcej, w zależności od słoności), kiszone pomidory, czosnek i dusić pod przykryciem przez kilka minut.

Na patelnię dodać koncentrat pomidorowy, oliwki, kapary, wymieszać i dusić kolejnych kilka minut. Całość dodać do zupy. Doprawić solą i pieprzem. Spróbować i ewentualnie dodać jeszcze zalewy z ogórków. Chwilę pogotować i odstawić. Solianka jest najlepsza, kiedy chwilę „odpocznie” przed podaniem.

Podawać w tradycyjny sposób: z kleksem śmietany, plastrem cytryny i posypaną natką pietruszki.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33821-rosyjska-solianka