

Soljanka

data aktualizacji: 2020.03.26 autor: Redakcja



Składniki:

- ½ kg - surowego boczku wędzonego
- 1 łyżka - masła
- 4 - ziemniaki
- 1 - marchewka
- 1 - cebula
- 2 ząbki - czosnku
- 1 łyżeczka - słodkiej papryki
- 2 l - wywaru drobiowego
- 4 - ogórki kiszane
- 1 łyżka - oliwek czarnych
- 1 łyżka - oliwek zielonych
- 1 łyżka - kaparów
- 1 łyżka - przecieru pomidorowego
- sól
- pieprz

Do podania:

- kwaśna śmietana
- cytryna
- koperek

Przygotowanie:

Boczek pokroić w niewielkie słupki. Przełożyć do garnka i na małym ogniu najpierw wytopić tłuszcz, następnie usmażyć. Dodać łyżkę masła. Gdy się roztopi, wrzucić pokrojone w kostkę ziemniaki oraz drobno pokrojoną marchewkę. Po chwili dodać posiekaną cebulę. Gdy się zeszkli, dorzucić posiekany czosnek. Przyprawić słodką papryką. Wymieszać i zalać wywarem. Przykryć i gotować do miękkości.

Dodać kiszone ogórki pokrojone w półplasterki, oliwki oraz kapary. Przykryć i gotować przez 10-15 minut. Przyprawić solą i pieprzem.

Podawać z kwaśną śmietaną i plasterkiem cytryny. Udekorować koperkiem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35073-soljanka>