

Мясная сборная солянка (мастер-класс)

2011-01-28 01:42:16



Постоянные читатели моей странички уже знают, что подобные мужские рецепты готовит мой брат, вот и на этот раз я стояла в сторонке и устраивала фотосессию 😊

Может быть это не совсем традиционный рецепт, кстати я этому очень рада, но получается самая настоящая мясная солянка, которая согреет даже в лютые морозы!

Нам понадобится: Говяжьи рёбра для бульона, он должен быть насыщенным Пару лавровых листочков, горошин перца, 1 морковь - для бульона 2 крупные луковицы 2 помидора и 1 ст.л. томатной пасты или 1 стакан томатов в собственном соку кусочками Примерно по полстакана (не знаю чем ещё измерить) у острого колбаски и ветчины Мясо с отварных рёбрышек Понемногу солёных грибов, бочковых огурчиков и маслин Половинка лимона

Сложно привести точное количество компонентов - к этому блюду необходим творческий подход!

- Итак, из 3-х литров воды, 2-3 рёбрышек, 1 очищенной морковки, лаврушки и перчика, в течении 1,5 - 2 часов варим насыщенный бульон. Процеживаем его и снова ставим на небольшой огонь.

- Пока варится бульон, нарезаем полукольцами лук и доводим его до прозрачности в небольшом количестве растительного масла, но не поджариваем, вкус супа сразу изменится не в лучшую сторону.

- К луку добавляем томаты, томатную пасту и тушим 15-20 минут под крышкой.



Готовим вместе с Нямой

Мясная сборная солянка (мастер-класс)

- Мясное ассорти нарезаем кубиками или соломкой, как кому больше нравится.



- В бульон выкладываем лук с томатами, мясное ассорти, бочковые огурчики, маслины, грибочки, половину очищенного и нарезанного соломкой лимона.
- Солим в последний момент, когда всё тщательно перемешаем.
- Накрываем солянку крышкой и томим на небольшом огне ещё 15-20 минут.



- Необходимо дать солянке настояться несколько часов, чтобы вкусы соединились.
- Подавать солянку лучше всего с долькой лимона и маслинами, а также хорошо добавить измельчённую зелень.

Приятного аппетита!!!

© www.njama.ru