

Przepisy



Soljanka

Autor: Ellen d'Taur

Przygotowanie

Krok po kroku...

Ugotowałam osobno rosolnik z wołowiną i wieprzowiną. Dodatkowo użyłam kilogram kaczych skrzydełek. I tak w wielkim garze wszystko się kusiło do miękkości. Bulion przecedziłam. Następnie podsmażyłam na patelni pokrojony boczek, do którego stopniowo dorzucałam mięso z rosółu, poza kaczymi skrzydełkami. Bulion połączyłam ze sparzonym (obranym) pomidorem oraz skroiłam marchew i pietruskę z rosolnika. Zmiksowałam. Następnie wrzucałam po kolei pozostałe składniki. Sok z ogórków jest opcjonalny, jak ktoś lubi bardziej kwaśne smaki. Należy doprowadzić do wrzenia i po lekkim ostygnięciu można już siorbać.

Należy zupełnie podawać w głębokim talerzu wysypanym natką kolendry lub pietruszki, z plasterkiem cytryny i śmietaną w osobnym naczyniu.

Taki oto sposób na zupkę słodko-kwaśną, którą oficjalnie wpisuję na listę moich ulubieńskich. Źródła wiedzy tajemnej podają, że można zamiast oliwek używać kaparów, ale pomidor i ogórek kiszony (nie kwaszony!) muszą być. Są też wersje z grzybami leśnymi oraz na rybnym rosółku. Tak więc moi mili jest w czym wybierać i można dostosować przepis do własnego podniebienia.

Składniki

- 250 g wędzonego boczku
- 300 g wołowiny
- 150 g wieprzowiny
- 2 marchewki i korzeń pietruszki z bulionu
- 2,5 l bulionu
- 3-4 świeże pomidory
- 50 g czarnych oliwek
- 50 g zielonych oliwek
- 2-3 ogórki kiszony
- pół szklanki soku z ogórków

Dodatkowo:

- jogurt typu greckiego
- natka kolendry
- plasterki cytryny