

# SPRAWDZONY PRZEPIS NA ZUPĘ SOLIANKĘ

## **SKŁADNIKI:**

- 350 g wołowiny z kością
- 450 g szynki wieprzowej
- 250 g boczku wędzonego
- 250 g kielbasy
- 3 średnie marchewki, 1 pietruszka
- 1/3 selera, 1 mniejszy por
- 3 średnie cebule, 5 ząbków czosnku
- 3 pomidory bez skórki
- 2 łyżki masła, 190 g przecieru pomidorowego
- 6 ogórków kiszonych obranych ze skórki
- szklanka zalewy z ogórków
- sól, pieprz mielony, ziele angielskie, liście laurowe
- posiekana nać pietruszki i po łyżce gęstej kwaśnej śmietany dodanych na każdy talerz
- ewentualnie zasmażka z 1 łyżki smalcu i 1 łyżki mąki

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

1. Mięso zalać zimną wodą ( 2,5 l ), dodać sól, ziele, liście laurowe, gotować pod przykryciem, aż będzie w miarę miękkie, potem wyjąć i pokroić na kawałki i wrzucić do wywaru. Dodać marchew, pietruszkę, seler pokrojone w kostkę i por pocięty w talarki, dalej gotować na małym ogniu. Cebulę pokroić w kostkę i razem z poszatowanym czosnkiem i pokrojonymi pomidorami przesmażyć na maśle .
2. Dodać pokrojone w kostkę ogórki i pod koniec przecier pomidorowy, chwilę poddusić i dodać do garnka.
3. Przesmażyć pokrojony w kostkę boczek i kielbasę i również dorzucić do zupy. Wlać zalewę z ogórków, doprowadzić do smaku, zupa powinna być wyrazista kwaśno - słona i dość gęsta, dlatego w razie potrzeby zaklepać zasmażką sporządzoną z 1 łyżki smalcu i mąki.
4. Na talerzu położyć kleks z kwaśnej gęstej śmietany i posypać posiekaną natką pietruszki. Solianka świetnie smakuje po prostu z pieczywem.

***SMACZNEGO!***