

Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11



Продукты

- Говядина - 500 гр.
- Копченые колбаски - 250 гр.
- Морковь - 1 шт., солёные огурцы - 200 гр.,маслины - 1 банка, каперсы - 2 ст.л.
- Лимон - 1 шт.

Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11

- Лук - 2 шт., чеснок, томатная паста - 1 ст.л.
- Соль,перец,лавровый лист,зелень



Готовим мясной бульон. В кастрюлю наливаем воду, кладём говядину, солим, перчим, добавляем



Морковь трём на крупной тёрке.

Лук нарезаем кубиками.

Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11



Колбаски нарезаем небольшими кусочками.



Обжариваем лук и морковь. Добавляем колбаски, 1 ст.л. томатной пасты, перемешиваем и тушим.

Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11



Нарезаем огурчики и маслины.



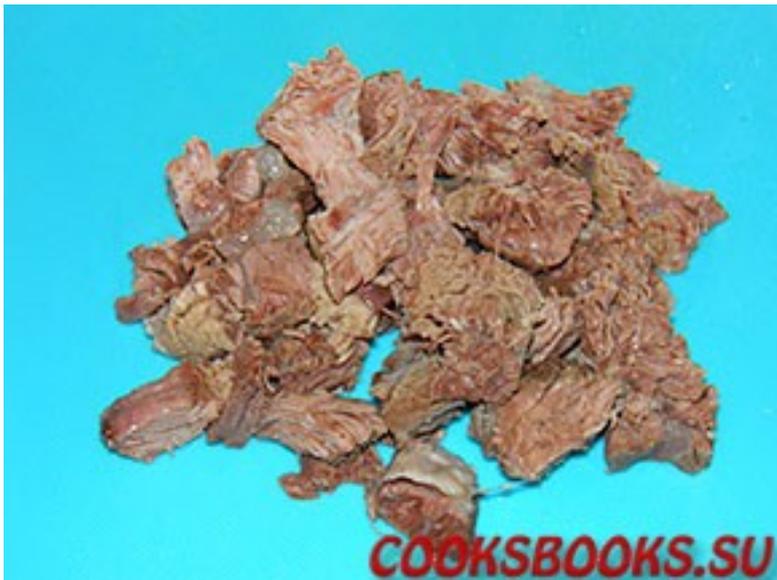
Добавляем в сковороду. Тушим 5 минут.

Из бульона достаём мясо, чеснок и луковицу.

Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11



Готовое мясо нарезаем на кусочки.

В бульон добавляем мясо, обжаренные колбаски с луком, морковью, маслинами и огурцами. Доба



Снимаем с огня.

Даём настояться 10-15 минут.

Подаем с долькой лимона.

Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:11}