

Мясная сборная солянка

120—140 Мин.

Способ приготовления

1. Залейте мясо водой, доведите до кипения, снимите пену, накройте крышкой и варите на слабом огне в течение 1,5 часов. Готовое мясо выньте и нарежьте небольшими кусочками.
2. Разогрейте в сковороде топленое масло, обжарьте в нем мелко нарезанный лук, добавьте томатную пасту, сахар и 20 мл воды, перемешайте и тушите 5 минут.
3. Влейте заправку в бульон. Добавьте нарезанные колбаски и сосиски, нарезанные кружками огурцы, каперсы, маслины, приправу для мясных блюд, соль. Варите на слабом огне еще 20 минут.
4. Подавайте с зеленью, сметаной и лимоном. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

500 г	Говядина
30 г	Топленое масло
2 ч. л.	Томатная паста
51 г	Сахар
150 г	Колбаски
150 г	Сосиски
1 шт.	Лук
Шт.	Соленые огурцы
10 шт.	Маслины
1 ст. л.	Каперсы
1 ч. л.	Приправа для мясных блюд
	Петрушка
	Сметана
	Лимон