



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

