Соляночка "Столичная"

Что нужно:

- говядина - 800 г;
- копчёная колбаса - 200 г;
- солёные огурцы - 4 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- маслины (без косточек) - 50 г;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- лимон - 2 кружочка;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем говядину (некрупно), варим 10 минут. Затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим 50 минут.
3. Добавляем нарезанную кубиками колбаску.
4. Добавляем кружочки лимона, нарезанные кружочками маслины и огурчики.
5. Добавляем томатную пасту и варим всё это ещё 10 минут.
6. Добавляем мелко порубленный зелёный лук, солим, перчим, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.