

# Рассольничек



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- картофелины - 4 шт;
- солёные огурцы - 4-5 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- зелёный лук - 1 пучок;
- щавель - 150-200г;
- слив. масло - 50 г;
- рассол - 1/2 стакана;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем говядину кусочками (среднего размера) и варим 10 минут, затем сливаем воду, заливаем новую, доводим до кипения и варим 30 минут.
3. Добавляем картофель (нарезанный кубиками), солим и варим ещё 20 минут.
4. Добавляем солёные огурцы (нарезанные дольками).
5. Добавляем мелко порубленные петрушку, зелёный лук и щавель.
6. Добавляем сливочное масло.
7. Добавляем рассол, перчим, перемешиваем и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).