

Соляночка



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- зел. лук - 1 пучок;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- солёные огурцы - 4 шт;
- лимон - 1 кружочек;
- маслины (без косточек) - 100 г;
- колбаса (варёная) - 100 г;
- картофелины - 1 шт;
- соль, перец (горошком) - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Свинину нарезаем кубиками (не мелкими), отвариваем 10 минут, воду сливаем, заливаем новую, доводим до кипения и варим 40 минут, солим и периодически снимаем пенку.
3. Закидываем нарезанный брусочками картофель и варим ещё 10 минут.
4. Добавляем мелко нарезанные огурчики, перемешиваем.
5. Колбасу нарезаем кубиками и также добавляем.
6. Маслины нарезаем кружочками и отправляем в супчик.
7. Закидываем кружочек лимона и варим всё ещё 10 минут.
8. Добавляем томатную пасту, хорошенько перемешиваем.
9. Закидываем мелко порубленную зелень.
10. Солим, перчим, тщательно перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.