Солянка



Время приготовления: 45 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 1000g 1 л
  - Зелень по вкусу
  - Лук репчатый 1 шт.
  - Мелко порубленный чеснок по вкусу
  - Морковь 1 шт.
  - Мясные копчености по вкусу
  - Оливковое масло 2-3 ст. л.
  - Соленые огурцы 1 шт.
  - Специи и соль по вкусу
- Протертые томаты 1000g 1 л
- Картофель 1 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Приготовление:

1. Почистите все овощи.
2. Нарежьте картофель и ваши любимые мясные копчености (шпик, ветчина, бекон, буженина, грудинка и т.д.) мелкими кубиками. Положите все в кастрюлю.
3. Соленые огурцы порежьте тонкой соломкой и добавьте к картофелю и копченостям.
4. Влейте протертые томаты Pomì и поставьте вариться.
5. На сковороду выложите натертую на крупной терке морковь, мелко нарезанный лук. Обжарьте овощи на оливковом масле до золотистого оттенка.
6. Добавьте мелко порезанную зелень и жарьте еще 3–4 минуты.
7. Как только сварится картофель, долейте кипящей воды до полной кастрюли.
8. Присоедините обжаренный лук, морковь и зелень.
9. Доведите до кипения, добавив мелко порубленный чеснок, специи и соль по вкусу. Дайте блюду покипеть еще 5 минут.
10. Подавайте солянку с поджаренным хлебом.