

## Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11

---



## Продукты

- Говядина - 500 гр.
- Копченые колбаски - 250 гр.
- Морковь - 1 шт., солёные огурцы - 200 гр., маслины - 1 банка, каперсы - 2 ст.л.
- Лимон - 1 шт.

## Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11

---

- Лук - 2 шт., чеснок, томатная паста - 1 ст.л.
- Соль, перец, лавровый лист, зелень



Готовим мясной бульон. В кастрюлю наливаем воду, кладём говядину, солим, перчим, добавляем



Морковь трём на крупной тёрке.

Лук нарезаем кубиками.

## Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11

---



Колбаски нарезаем небольшими кусочками.



Обжариваем лук и морковь. Добавляем колбаски, 1 ст.л. томатной пасты, перемешиваем и тушим.

## Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11

---



Нарезаем огурчики и маслины.



Добавляем в сковороду. Тушим 5 минут.

Из бульона достаём мясо, чеснок и луковицу.

## Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11

---



Готовое мясо нарезаем на кусочки.

В бульон добавляем мясо, обжаренные колбаски с луком, морковь,маслинами и огурцами. Доба



Снимаем с огня.

Даём настояться 10-15 минут.

Подаем с долькой лимона.

## Солянка

Добавил(а) Оля

03.03.13 13:22 - Последнее обновление 03.03.13 14:11

---

Приятного аппетита!!!

{kunena\_discuss:11}