

Rozsolnik



Składniki

2 l wywaru mięsnego,
np. wołowo - drobiowy
50 g kaszy jęczmiennej
1 korzeń pietruszki
1 marchewka
1 nieduży kawałek selera
1 cebula
4 ziemniaki
6 ogórków kiszonych plus
woda spod ogórków
2 liście laurowe
1 łyżka masła
klarowanego
sól, pieprz do smaku
natka pietruszki do
podania

Opis wykonania

Rozsolnik to pyszna zupa, która pochodzi z Rosji. Bazuje na wywarze mięsnym, kaszy jęczmiennej i kiszonych ogórkach. Rozsolnik jest treściwą zupą, dlatego spokojnie może zastąpić dwudaniowy obiad.



Pietruszkę, seler, marchew obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Cebulę obierz i drobno posiekaj.



Warzywa podsmaż na maśle.

Odstaw. Wywar mięsny doprowadź do wrzenia. Zmniejsz moc kuchenki i wrzuć kaszę. Dodaj liście laurowe i gotuj 10 minut.



Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę, wrzuć do zupy. Dodaj podsmażone warzywa. Zupę gotuj do miękkości warzyw. Kiedy warzywa będą miękkie, wsyp drobno pokrojone ogórki, wlej wodę z ogórków, dopraw solą i pieprzem do smaku. Gotuj jeszcze 5 minut.



Zupę podawaj z posiekaną natką pietruszki.