## Солянка на говядине, да с колбаской "Божестенная"



## Что нужно:

- говядина 400-500 г;
- колбаса копчёная 300-400 г;
- томатная паста 270 г;
- солёные огурцы 300 г;
- чеснок 4 зубчика;
- пшено 1 небольшой стаканчик;
- лимонная кислота 1/2 ч. л.;
- лук и петрушка по небольшому пучку;
- соль, перец по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

## Описание

## Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Варим нарезанную некрупным кубиком говядину 10 минут, затем сливаем воду. Заливаем новую, доводим до кипения и варим 50 минут. (Да-да, говядинку лучше поварить хорошенько).
- 3. Затем пшено хорошо промываем и отправляем к мясу.
- 4. Чеснок пропускаем через чеснокодавилку и также отправляем в кастрюлю. Варим всё ещё 10 минут.
- 5. Далее закладываем мелко нарезанную колбасу.
- 6. Теперь мелко нарезанные огурчики.
- 7. Затем лимонную кислоту и тщательно всё перемешиваем.
- 8. Далее закладываем мелко порубленную зелень.
- 9. Теперь добавляем томатную пасту и рассол из баночки с огурчиками. Снова хорошенько перемешиваем.
- 10. Солим, перчим.
- 11. Перемешиваем, томим ещё буквально пару минут и выключаем плиту. Сразу с неё не убирайте, дайте настояться ещё хотя бы 15 минут.