

Солянка на говядине, да с колбаской "Божественная"



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.