

Soljanka

Potřebujete

1. Hovězí maso s kostmi 1,2-1,5 kg.
2. Bobkový list 2 ks.
3. Olivy 10-20 ks.
4. Uzenou šunku, salám nebo klobásu 200 g. Pouze
5. Střední cibulky 2 ks, mrkev 1 ks.
6. Mrkev 1 ks.
7. Celer stonek 2 ks.
8. Černý pepř celý 5-7 ks.
9. Půl citronu
10. Petržel 3 natě
11. Rajčatový protlak 70 g.
12. Olivový olej
13. Sůl, pokud je to nutné, po uvaření
14. Nakládané okurky středný 4-5 ks.

Maso nakrájíte na větší kousky. Dáte maso do hrnce. Dáte vodu do hrnce.

Přivedete k varu a odstraňte pěnu.

Oloupíte cibuli, mrkev a celer, dáte do hrnce. Vaříte jednu hodinu.

Přidáte bobkový list a pepř do hrnce. Vaříte ještě 20 minut. Vývar procedíte.

Maso nakrájíte na malé kousky, salám a okurky taky.

Druhou cibulku nakrájíte na malé kousky.

Dáte olej do pánve. Smažíte cibuli a uzeninu asi 5-7 minut.

Přidáte rajčatový protlak a půl sklenice vody do pánve.

Vaříte ř minut, dáte do hrnce.

Vařené maso, salám, okurky, olivy dáte do hrnce.

Vaříte asi 8-10 minut.

Můžete servírovat. Dáte plátek citronu a krájenou petržel do talíře.