

# Rassolnik

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 4/10

Rassolnik, arpa ve salatalık turşusunu aynı tencerede kaynatarak ekşi, sıcak ve doyurucu bir Rus çorbasıdır.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı Arpa
- 3 adet Salatalık turşusu
- 1 adet Kuru soğan
- 4 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Arpayı kaynatma kabına 10 dakika sıcak suda bekletin.
2. Soğanı tırta ateşte 4 dakika çevirin, rassolnik tabanlığı kalmasını.
3. Arpa ve suyu ekleyip 20 dakika kaynatın.
4. Doğranmış turşuyu katlayarak 10 dakika pişirin.
5. Turşu suyunu son 2 dakikada ekleyin, ekşilik fazla keskinleşmesini.
6. Sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Turşuyu sonda eklemek tadı canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne dereotu serpik ekşi krema ekleyin.

## Alerjenler

Gluten