

Solyanka

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~236 kcal

Açlık bar 5/10

Solyanka, et, turşu ve domatesi aynı tencerede pişirerek ekşi, yoğun ve katmanlı bir Rus çorbası kurar.

Malzemeler

- 250 gr Dana eti
- 100 gr Salam
- 4 adet Kornişon
- 0.8 su bardağı Domates püresi
- 4 su bardağı Su
- 1 adet Limon
- 4 yemek kaşığı Ekşi krema
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Et ve salam küçük doğrayıp turşuyu ince dilimleyin.
2. Et ve salam tarta ateşte 6 dakika çevirin.
3. Domates püresi ve suyu ekleyin.
4. Çorbayı 20 dakika pişirin.
5. Turşuyu son 5 dakikada ekleyin, ekşi tadı canlı kalsın.
6. Limon ve ekşi kremayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Turşuyu son 5 dakikada eklemek kışın tarta daha iyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı ince uzun kaselere alıp yanına turşu tabağı koyun, küçük bir kase pul biber ayrı dursun.

Alerjenler

Süt