

Рассольник с квашенной капустой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:24 - Последнее обновление 03.02.10 05:28



Продукты

- Курица-300 г.
- Картофель-500 г.
- Морковь -2 шт. Лук - 1 шт.
- Перловка -3 ст.л.

Рассольник с квашенной капустой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:24 - Последнее обновление 03.02.10 05:28

- Квашеная капуста -100 гр.
- Маринованный огурец -1 шт.
- Вода, соль по вкусу
- Время приготовления 1 час.



Варим бульон.

Наливаем в кастрюлю 2,5 л воды, кладём 1 ст.л. с горкой соли. Варим мясо до готовности, 25-30



Варим перловку.

Рассольник с квашенной капустой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:24 - Последнее обновление 03.02.10 05:28

В кипящий бульон всыпаем перловку. Варим 20 мин.



Картофель

Картофель нарезаем крупными кубиками.



Быстро измельчаем морковь и лук.

Лёгким движением руки в комбайне "От шефа" рубим морковь и лук за 10 сек.

Рассольник с квашенной капустой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:24 - Последнее обновление 03.02.10 05:28



Готовим за жарку

Лук и морковь тушим на слабом огне, добавив немного растительного масла.



Огурец

Нарезаем огурец.

Рассольник с квашенной капустой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:24 - Последнее обновление 03.02.10 05:28



Зажарка

Огурец кладем в сковороду с морковью и луком, добавляем немного огуречного рассола и тушим



Картофель

Когда перловка почти сварилась, кладём картофель и варим 10 мин.

Рассольник с квашенной капустой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:24 - Последнее обновление 03.02.10 05:28



Рассольник.

Затем кладём квашеную капусту, выкладываем зажарку и варим еще 5 мин.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:11}