

# Solanka (Solianka)

## Składniki

- 30 dkg wołowiny
- 30 dkg wieprzowej łopatki
- 10 dkg kielbasy
- 10 dk wędzonki
- 2 marchewki
- spora cebula
- 4 ząbki czosnki
- 4 pieczarki
- 1 pietruszka
- pół selera
- średni por (zielona część)
- 2 łyżki masła
- 4 kiszane ogórki
- szklanka zalewy z ogórków kiszonych
- koncentrat pomidorowy mały
- ziele angielskie
- liście laurowe
- pieprz i sól
- cytryna
- koperek, natka
- śmietana - kilka łyżek do przybrania



**Przygotowanie:** Wszystkie gatunki mięsa włożyć do 2.5 l wody, dodać warzywa oraz liście laurowe i ziele angielski. Gotować około 2 godzin tak, by mięso odchodziło od kości. Mięso wyjąć z wywaru. Oddzielić od kości i pokroić w paski. Wrzucić do wywaru i postawić na minimalnym ogniu. Posiekaną cebulę podsmażyć z czosnkiem na maśle. Dodać koncentrat pomidorowy i przesmażyć. Dolać do wywaru z mięsem. Podsmażyć kielbasę i wędzonkę na patelni. Przełożyć do zupy. Podsmażyć pokrojone w plasterki pieczarki. Przełożyć do zupy. Ogórki zetrzeć na grubej tarce. Podsmażyć na patelni, na której smażyła się kielbasa. Odparować wodę. Dodać do zupy. Następnie do zupy dolać zalewę z ogórków kiszonych. Dodać pieprz i plasterki cytryny. Solianka musi być kwaśna i słona zarazem. Taki smak można uzyskać dolewając więcej lub mniej zalewy z ogórków. Soliankę podawać z kleksem śmietany, posypaną natką pietruszki lub koperkiem.