



Для приготовления рассольника можно в принципе использовать любое мясо: курицу, говядину, а наличие косточки в мясе желательно для получения наваристого бульона.

### Ингредиенты на 3 л воды:

- мясо - 300 г
- картофель - 4 шт.
- рис - 0,5 ст.
- огурцы солёные - 5 шт. (средних)
- морковь - 1 шт.
- лук репчатый - 1 шт.
- растительное масло
- зелень
- соль
- перец
- лавровый лист
- мука - 1 ст. л.
- томатная паста - 1 ст. л.

### Приготовление:

Мясо помыть, нарезать на кусочки размером 2-3 см. Сварить бульон, примерно 1 час. Если огурцы большие - очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками и соединить с бульоном, варить минут 30-40.



Рис промыть 5-7 раз и отправить в кастрюлю. Через 10 минут добавить картофель, нарезанный мелкими кубиками, варить ещё минут 20. Картофель развариваться не будет сколько его не вари, будет твёрденьким и держать форму - из-за наличия огурцов (кислая среда).



Приготовить зажарку: лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета на растительном масле или любом другом жире, добавить морковь, натёртую на крупной тёрке. Тушить, пока морковь не пустит сок - пару минут. Можно добавить муки, чуть и обжарить, и столовую ложку томатной пасты. Пару минут покипит - соединить с рассольником. Через пару минут выключить рассольник и добавить мелко нарезанную зелень. Подавать со сметаной.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-pervyie }{loadposition new}