Soljanka

Składniki

- 250 g wędzonego boczku
- 300 g wołowiny
- 150 g wieprzowiny
- 2 marchewki i korzeń pietruszki z bulionu
- 2,5 l bulionu
- 3-4 świeże pomidory
- 50 g czarnych oliwek
- 50 g zielonych oliwek
- 2-3 ogórki kiszone
- pół szklanki soku z ogórków
- jogurt typu greckiego
- natka kolendry
- plasterki cytryny

Sposób przygotowania

Ugotowałam osobno rosolnik z wołowiną i wieprzowiną. Dodatkowo użyłam kilogram kaczych skrzydełek. I tak w wielkim garze wszystko się kitosiło do miękkości. Bulion przecedziłam. Następnie podsmażyłam na patelni pokrojony boczek, do którego stopniowo dorzucałam mięso z rosołu, poza kaczymi skrzydełkami. Bulion połączyłam ze sparzonym (obranym) pomidorem oraz skroiłam marchew i pietruchę z rosolnika. Zmiksowałam. Następnie wrzucałam po kolei pozostałe składniki. Sok z ogórków jest opcjonalny, jak ktoś lubi bardziej kwaśne smaki. Należy doprowadzić do wrzenia i po lekkim ostygnięciu można już siorbać. Należy zupinę podawać w głębokim talerzu wysypanym natką kolendry lub pietruchy, z plasterkiem cytryny i śmietaną w osobnym naczyniu. Taki oto sposób na zupkę słodko-kwaśną, którą oficjalnie wpisuję na listę moich ulubieńszych. Źródła wiedzy tajemnej podają, że można zamiast oliwek używać kaparów, ale pomidor i ogóras kiszony (nie kwaszony!) muszą być. Są też wersje z grzybami leśnymi oraz na rybnym rosołku. Tak więc moi mili jest w czym wybierać i można dostosować przepis do własnego podniebienia.