

Solyanka

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 5/10

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

Malzemeler

- 250 gr Dana eti
- 100 gr Salam
- 4 adet Kornişon
- 0.8 su bardağı Domates püresi
- 4 su bardağı Su

Yapılış

1. Et ve salam tencerede 6 dakika çevirin.
2. Domates püresi ve suyu ekleyin.
3. Turşuyu katıp 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Turşuyu son 5 dakikada eklemek kışın daha iyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorba ince uzun kaselere alıp yanına turşu tabağı koyun, küçük bir kase pul biber ayrıdır.