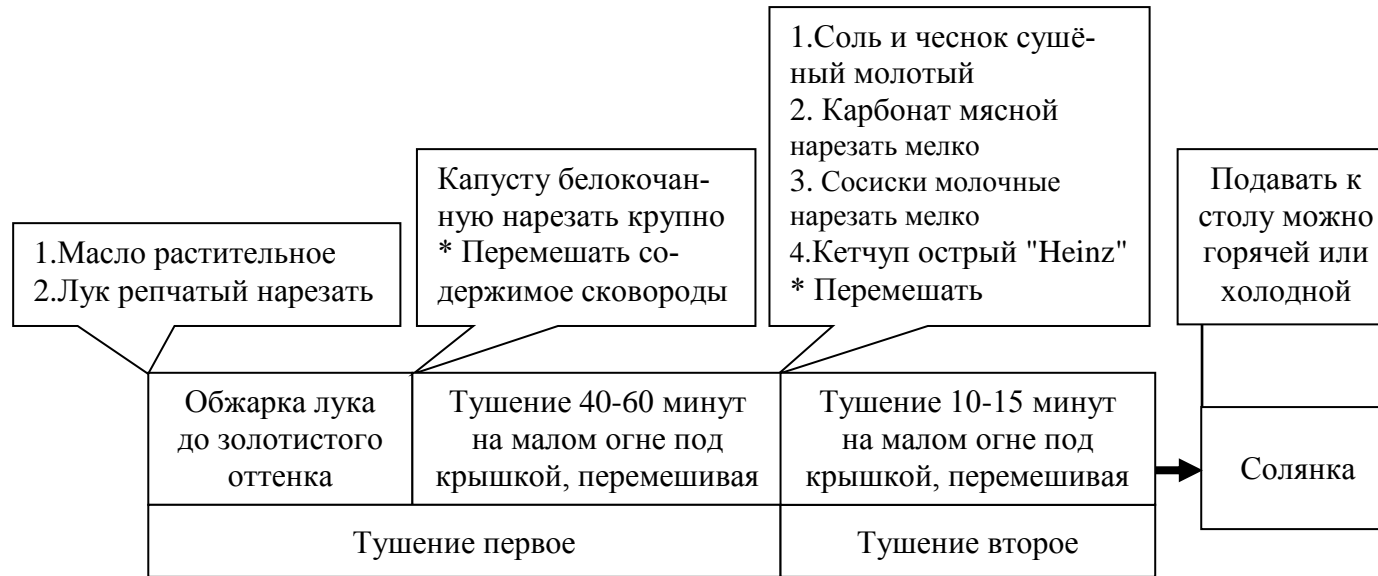


Солянка мясная (khurs.ru - 2015)



1. Капуста – 0,5 кочана
2. Лук репчатый – 7-9 шт.
3. Карбонат мясной – 0,5 кг
4. Сосиски молочные – 0,5 кг
5. Кетчуп острый "Heinz" – 300-350 г
6. Масло растительное – 130-180 мл
7. Чеснок сушёный молотый – 10 г
8. Соль – 1 ст. ложка



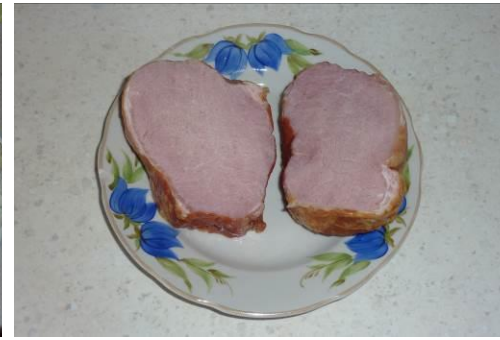
Солянка мясная



1. Берём половину кочана капусты белокочанной



2. Нарезаем капусту средними кусочками



3. Берём карбонат мясной



4. Нарезаем карбонат мясной мелкими кусочками



5. Берём сосиски молочные



6. Нарезаем сосиски молочные мелкими кусочками



7. Берём лук репчатый



8. Чистим и режем лук репчатый средними кусочками



9. Берём масло растительное



10. Берём соль и чеснок сушёный молотый



11. Берём кетчуп острый "Heinz"



12. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь

Солянка мясная



13. Кладём лук репчатый в сковороду



14. Обжариваем лук репчатый до золотистого оттенка



15 Кладём капусту в сковороду



16. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



17. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



18. Тушим до обретения капустой мягкости у самых толстых кусков



19. Кладём соль и чеснок сушёный молотый в сковороду



20. Кладём карбонат мясной в сковороду



21. Кладём сосиски молочные в сковороду



22. Наливаем кетчуп на мясо и сосиски



23. Перемешиваем содержимое сковороды и тушим до готовности



24. Готовое блюдо можно подавать горячим и холодным