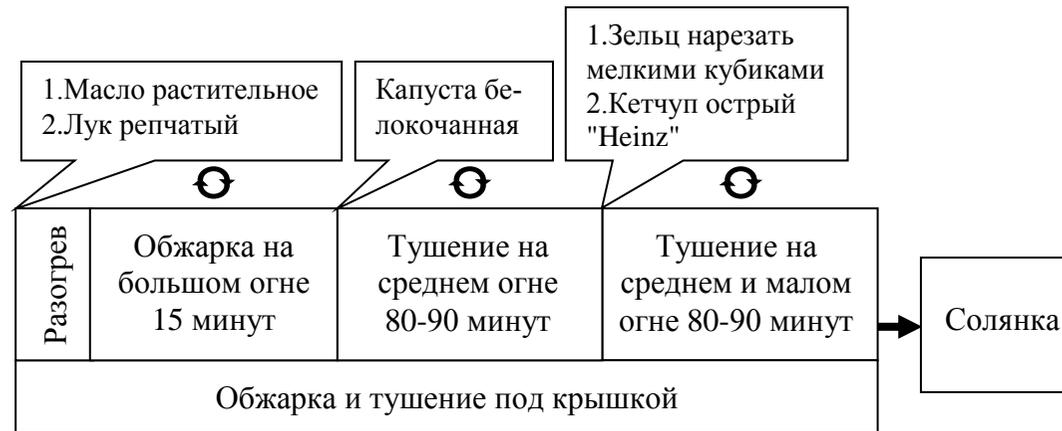


Солянка мясная "Полесская" (khurs.ru - 2019)



☉ - перемешать

1. Зельц – 0,7-0,8 кг
2. Лук репчатый – 1,2-1,3 кг
3. Капуста белокочанная – 1,6-1,8 кг
4. Кетчуп острый "Heinz" – 400-450 г
5. Масло растительное – 90-100 г



Солянка мясная "Полесская"



1. Берём зельц



2. Режем зельц мелкими кубиками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый крупными квадратиками



6. Берём капусту белокочанную



7. Режем капусту белокочанную крупно



8. Берём кетчуп острый "Heinz"



9. Берём масло растительное



10. Ставим сковороду на огонь, наливаем масло растительное



11. Кладём лук репчатый в сковороду



12. Накрываем сковороду крышкой, жарим на большом огне

Солянка мясная "Полесская"



13. Периодически перемешиваем лук репчатый



14. Кладём капусту в сковороду, тушим на среднем огне



15. Накрываем крышкой, даём капусте осесть



16. Снимаем крышку



17. Перемешиваем капусту и лук репчатый



18. Накрываем сковороду крышкой, тушим на среднем огне



19. Перемешиваем содержимое сковороды



20. Кладём зельц в сковороду



21. Кладём кетчуп в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



24. Подаём на стол