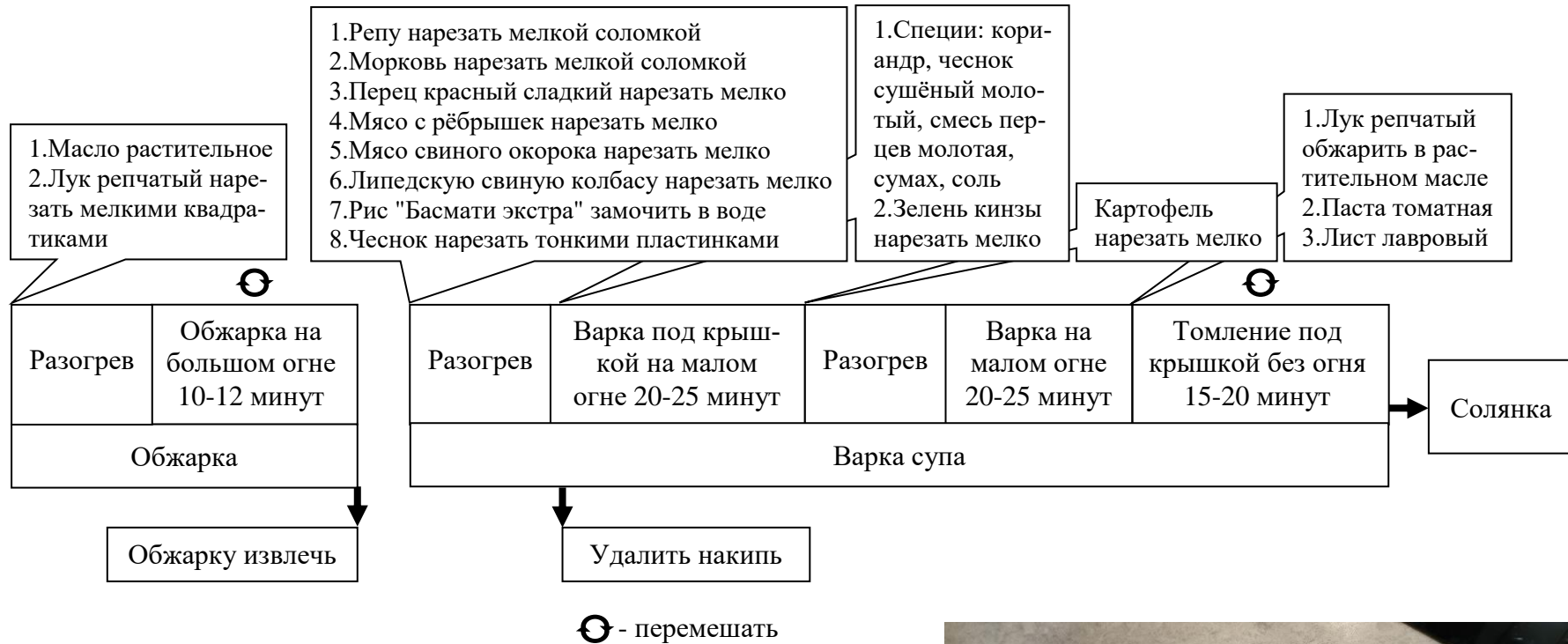


## Томатная солянка "Томлёная" (khurs.ru - 2022)



- |  |  |
|--|--|
| 1. Свиные рёбрышки подкопчённые – 1,3 кг | 11. Паста томатная – 140 г                   |
| 2. Свиной окорок (мясо) – 130 г          | 12. Зелень кинзы – 33 г                      |
| 3. Липедская свиная колбаса – 175 г      | 13. Кориандр – 0,6-0,8 ст. ложки             |
| 4. Картофель – 0,7 кг                    | 14. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки   |
| 5. Лук репчатый – 150-200 г              | 15. Смесь перцев молотая – 0,25-0,3 ч. ложки |
| 6. Перец красный сладкий – 200 г         | 16. Сумах – 0,3-0,4 ч. ложки                 |
| 7. Рис "Басмати экстра" – 150 г          | 17. Масло растительное – 25-35 г             |
| 8. Морковь – 100 г                       | 18. Соль – 1-1,25 ст. ложки                  |
| 9. Репа – 100 г                          | 19. Вода – 2-2,5 л                           |
| 10. Чеснок – 2-3 зубчика                 |  |



## Томатная солянка "Томлёная"



1. Берём свиные рёбрышки под-  
копчённые



2. Срезаем и мелко нарезаем мясо с  
рёбрышек



3. Берём мясную часть свиного  
окорока



4. Режем мясную часть свиного  
окорока мелко



5. Берём Липецкую свиную колба-  
су



6. Режем Липецкую свиную колба-  
су мелко



7. Чистим и режем картофель мел-  
ко



8. Чистим и режем репу мелкой  
соломкой



9. Чистим и режем лук репчатый  
мелко



10. Чистим и режем перец красный  
сладкий мелко



11. Чистим и режем чеснок тонки-  
ми пластинками



12. Замачиваем рис "Экстра Басма-  
ти" в воде

## Томатная солянка "Томлёная"



13. Берём пасту томатную



14. Составляем пропорции специй



15. Берём зелень кинзы



16. Режем зелень кинзы мелко



17. Берём масло растительное



18. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



19. Кладём лук репчатый в сковороду



20. Перемешиваем, жарим на большом огне до золотистого цвета



21. Ставим кастрюлю с водой на огонь



22. Кладём репу, морковь и перец красный сладкий в кастрюлю



23. Кладём мясные продукты в кастрюлю



24. Кладём рис в кастрюлю

## Томатная солянка "Томлёная"



25. Кладём чеснок в кастрюлю, варим на малом огне



26. Удаляем накипь, перемешиваем содержимое кастрюли



27. Кладём специи в кастрюлю



28. Кладём зелень кинзы в кастрюлю



29. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



30. Кладём картофель в кастрюлю



31. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



32. Кладём пасту томатную лук обжаренный в кастрюлю



33. Размешиваем пасту томатную в супе



34. Кладём лист лавровый в кастрюлю



35. Накрываем кастрюлю крышкой, томим без огня



36. Подаём на стол