**Рецепт классического рассольника «Ленинградский»**

**Технологическая карта**

Мясной бульон из говядины – 2 л

Перловая крупа – ½ стакана

Картофель – 3-4 шт.

Репчатый лук – 1 шт. (100 г)

Морковь – 1 шт. (100 г)

Огурцы солёные – 2 шт. (100 г)

Томатная паста – 1 ст. л.

Огуречный рассол – 100-150 мл

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

Лавровый лист – 2 шт.

Сметана и зелень – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классический Ленинградский рассольник? Варится рассольник, согласно ГОСТу СССР, на бульоне из различных мясных продуктов. **Сварим бульон.** Кусок говядины (400 г) промываем, перекладываем в кастрюлю, заливаем холодной питьевой водой (2 л) и доводим до кипения.

**Шаг 2**

После закипания снимаем пену шумовкой, кладём целые очищенные морковь, головку репчатого лука, несколько горошин душистого и чёрного перца для аромата. Варим говядину на тихом огне 1,5 часа под крышкой до мягкости.

**Шаг 3**

Перловую крупу промываем, перекладываем в отдельную небольшую кастрюлю, заливаем кипятком и оставляем распариваться под крышкой на время, пока варится мясо.

**Шаг 4**

Из готового бульона вынимаем говядину. Отваренные лук и морковь из бульона нам больше не понадобятся. Процеживаем бульон в другую кастрюлю.

**Шаг 5**

Распаренную перловую крупу ещё раз промываем и отправляем в мясной бульон. Варим на тихом огне 20-30 минут до полной готовности.

**Шаг 6**

Отваренное мясо разбираем и нарезаем на небольшие кусочки.

**Шаг 7**

Картофель, морковь и репчатый лук очищаем и нарезаем брусочками или кубиками.

**Шаг 8**

Томатную пасту разводим холодной водой до сметанообразного состояния.

**Шаг 9**

Солёные огурцы с тонкой кожурой и без крупных семян можно натереть на тёрке или нарезать мелкими кубиками.

**Шаг 10**

На сковороде разогреваем небольшое количество растительного масла, выкладываем нарезанный лук и обжариваем пару минут.

**Шаг 11**

Добавляем морковь и обжариваем вместе, помешивая, 2-3 минуты. Откладываем в миску.

**Шаг 12**

Затем обжариваем солёные огурцы и добавляем к ним разведенную томатную пасту. Перемешиваем и пассеруем 3-4 минуты.

**Шаг 13**

Когда перловка сварится до полной готовности, выкладываем в кастрюлю с бульоном картофель, обжаренные лук и морковь и варим 10 минут до готовности картофеля.

**Шаг 14**

Выкладываем огурцы с томатной пастой, кусочки разобранного мяса и варим ещё 5-7 минут. Вливаем рассол по вкусу (100-150 мл), пробуем на вкус, при необходимости солим.

**Шаг 15**

За пару минут до готовности кладём 2 лавровых листа, выключаем огонь и накрываем крышкой. Даём настояться 15-20 минут.

**Шаг 16**

Приготовленный Ленинградский рассольник разливаем по тарелкам и подаём со сметаной и зеленью. Суп получился очень вкусный, ароматный, в меру густой, с приятной кислинкой.

Приятного аппетита!