**Классический рассольник с перловкой и огурцами**

**Технологическая карта**

Говядина (грудинка) – 600 г

Вода питьевая – 3,5 л

Крупа перловая – 120 г

Огурцы солёные – 300 г

Картофель – 600 г (3 шт.)

Лук репчатый – 200 г (2 шт.)

Морковь – 200 г (2 шт.)

Соль – 20 г

Перец чёрный молотый – 3 г

Лавровый лист – 3 шт.

Огуречный рассол – 300 мл

Сметана – для подачи

Зелень – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить классический рассольник с перловкой и солёными огурцами? Подготовим продукты. Самый вкусный бульон для рассольника получается из мясной говяжьей грудинки.

**Шаг 2**

**Сначала отварим говяжий бульон.** В кастрюлю с мясом наливаем 3,5 л холодной воды и доводим до кипения. Как только появится пена, снимаем её шумовкой и варим грудинку на среднем огне 1 час. Чтобы получить вкусный бульон, мясо нужно отправлять в холодную воду: так говядина постепенно будет отдавать свой вкус.

**Шаг 3**

**Теперь запарим перловку.** Перловка – от слова «перл» (жемчуг, жемчужное зерно), она богата витаминами и именно с ней готовится настоящий насыщенный классический рассольник, а не с рисом.

**Шаг 4**

Промываем крупу в холодной воде, затем перекладываем в миску и заливаем кипятком из расчета 1:2. Через час отправляем в бульон и варим с мясом 20 минут.

**Шаг 5**

Репчатый лук и морковь очищаем и нарезаем мелким кубиком. Обжариваем на разогретой сковороде с растительным маслом сначала лук до золотистости, а затем добавляем морковь и жарим вместе 3 минуты на среднем огне.

**Шаг 6**

Солёные бочковые огурцы для рассольника нарезаем, как и овощи, небольшим кубиком. Отправляем в сковороду к луку и моркови, перемешиваем и жарим ещё пару минут. Вместо солёных огурцов можно взять маринованные.

**Шаг 7**

Картофель очищаем и также нарезаем небольшими кубиком. Вынимаем из бульона отваренное до готовности мясо и перекладываем в кастрюлю картофель.

**Шаг 8**

Нарезаем говядину на кусочки и возвращаем в бульон. Отправляем туда же обжаренные овощи со сковороды. Добавляем соль, чёрный молотый перец и лавровый лист. Перемешиваем.

**Шаг 9**

Кипятим 10 минут и доводим до вкуса огуречным рассолом. Доводим до кипения и провариваем ещё 5 минут.

**Шаг 10**

Выключаем огонь, закрываем крышкой и даём настояться супу 20-30 минут.

**Шаг 11**

Рассольник с перловкой и огурцами готов. Разливаем в порционные тарелки и подаём с нарезанной зеленью и сметаной.

**Шаг 12**

Пробуем. Суп получился очень вкусный, наваристый, ароматный, с приятной кислинкой, достаточно густой и сытный.

Приятного аппетита!