**Рецепт рассольника со свининой и перловкой**

**Технологическая карта**

Вода – 2,5 л

Свинина – 500 г

Перловая крупа – 50 г (3-4 ст. л.)

Картофель – 350 г (3-4 шт.)

Репчатый лук – 1 шт. (130-150 г)

Морковь – 1 шт. (130-150 г)

Огурцы соленые или маринованные – 200 г

Огуречный рассол – 150-200 г

Томатная паста – 1 ст. л. (50-60 г)

Растительное масло – 3 ст. л. (40 г)

Лавровый лист – 1 шт.

Кубик овощного бульона – 1 шт.

Соль, сахар и молотый перец – по вкусу

Сметана и зелень – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить вкусный рассольник со свининой и перловкой? Подготовим продукты. Свинину нарезаем порционно, лучше взять рёберную часть. Перловку промываем и запариваем в кипятке.

**Шаг 2**

Заливаем в кастрюлю 2,5 литра холодной воды и закладываем мясо. Доводим до кипения на сильном огне, снимаем пену. Убавляем нагрев, подсаливаем, кладём кубик овощного бульона для аромата и варим 15-20 минут.

**Шаг 3**

Картофель чистим и нарезаем небольшими продолговатыми брусочками. Крупную луковицу режем крупными кубиками. Морковь трём на крупной тёрке. Солёные или маринованные огурца нарезаем небольшими кусочками или соломкой.

**Шаг 4**

Распаренную перловку промываем и выкладываем в кастрюлю. Пусть варятся вместе в ароматном бульоне.

**Шаг 5**

Подготовим овощную пассеровку для рассольника. В разогретую сковороду вливаем растительное масло (3 ст. л.), выкладываем лук, морковь и обжариваем их до мягкости и золотистого цвета.

**Шаг 6**

Добавляем к овощам лавровый лист, столовую ложку томатной пасты. Слегка обжариваем и всыпаем чайную ложку сахара.

**Шаг 7**

Туда же отправляем нарезанные огурцы, перемешиваем. Вливаем огуречный рассол, добавляем черный перец, смешиваем и тушим на среднем огне 10-15 минут.

**Шаг 8**

Когда мясо с перловкой в кастрюле стали мягкие и практически готовы, отправляем к ним нарезанный картофель. Доводим до кипения и варим 10-15 минут.

**Шаг 9**

Затем отправляем в кастрюлю овощную зажарку со сковороды. Хорошо перемешиваем, даём закипеть и провариваем на слабом огне ещё 5 минут, чтобы все вкусы и ароматы смешались.

**Шаг 10**

В конце варки пробуем на вкус, при необходимости добавляем соль, сахар или чёрный молотый перец. Всыпаем зелень и выключаем плиту.

**Шаг 11**

Закрываем крышкой и даём настояться 5-10 минут.

**Шаг 12**

Переливаем в тарелки и дегустируем. Суп рассольник со свининой и перловкой получился густой, насыщенный и ароматный. Подаём со сметаной и зеленью.

Приятного аппетита!