**Классический рецепт сборной мясной солянки**

**Технологическая карта (выход: 3,5-4 л готового блюда)**

Мясной бульон (вода) – 2,5 л

Мясное ассорти – 700 г

Репчатый лук – 250 – 300 г (2-3 шт.)

Солёные огурцы – 150-200 г (3-4 шт.)

Оливки, маслины – 50 г

Каперсы – 20 г

Томатная паста – 50-60 г

Растительное (сливочное) масло – 40-50 г

Свежие помидоры – 200 г

Лимон – 1/3 шт.

Лавровый лист – 1 шт.

Соль, чёрный молотый перец – по вкусу

Сахар – по вкусу

Рассол – 100-150 мл

Сметана – для подачи

Зелень – для подачи

Лимон – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить самую вкусную мясную сборную солянку? Подготовим продукты. В качестве мясных ингредиентов для приготовления солянки можно использовать различные виды отварного, жареного, запеченного или копченого мяса, птицы, сосиски, сардельки, любые колбасы, ветчину, окорок, грудинку, отварной язык, почки, а варить суп вкуснее на мясном бульоне.

**Шаг 2**

Грудинку или бекон нарезаем тонкой соломкой и отправляем в кастрюлю с толстым дном. Добавляем 2-3 ст. ложки растительного или сливочного масла и обжариваем.

**Шаг 3**

Репчатый лук нарезаем соломкой или полукольцами. Как только грудинка обжарится и вытопится жир, отправляем к ней лук. Обжариваем до золотистости. Добавляем томатную пасту, вливаем немного мясного бульона и перемешиваем.

**Шаг 4**

Огурцы (маринованные или солёные) нарезаем ломтиками или соломкой. Если огурцы крупные, удаляем семена, а жёсткую кожицу срезаем. Отправляем в кастрюлю и тушим 5 минут.

**Шаг 5**

Нарезаем мясные копчёные и варёные ингредиенты (мясо, сосиски, сардельки, колбасы, ветчину, окорок) и перекладываем в кастрюлю. Добавляем весь оставшийся мясной бульон или воду и варим ещё 5 минут.

**Шаг 6**

Нарезаем помидоры, оливки или маслины, перекладываем в кастрюлю, кладём каперсы, лавровый лист, чёрный молотый перец и соль по вкусу. Доводим до кипения, снимаем образовавшуюся пенку.

**Шаг 7**

Затем добавляем 2-3 кружочка лимона, вливаем немного любого рассола (огуречного или из маслин, оливок), закрываем крышкой и варим 5-7 минут на медленном огне.

**Шаг 8**

Пробуем солянку на вкус. При необходимости досаливаем, можно добавить сахар для баланса вкуса. Закрываем крышкой, даём настояться 10-15 минут.

**Шаг 9**

При подаче кладём в каждую тарелку по ломтику лимона, добавляем сметану и посыпаем свежей зеленью.

**Шаг 10**

Дегустируем. Готовая сборная мясная солянка получилась очень вкусная, насыщенная, с приятной кислинкой и ароматом копчёностей.

Приятного аппетита!