

Masová soljanka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí maso (kliška nebo plec) 500 g
- Bobkové listy 3 ks
- Kuličky celého pepře 10 ks
- Kuličky nového koření 5 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Rajčata, oloupaná 2 ks
- Slané okurky, nakládané 2 ks
- Velká cibule 1 ks
- Rajčatové pyré 3 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Kapary naložené v soli, propláchnuté 1 hrst
- Zelené olivy bez pecek 10 ks
- Kysaná smetana k podávání 150 ml
- Citron, na klínky k podávání 1 ks
- Čerstvý kopr k podávání 4 snítka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Maso vložte do hrnce, zalijte 2-2,5 litry studené vody, přidejte bobkový list a celé koření. Trochu osolte a přiveďte k varu. Stáhněte plamen a táhněte 2-3 hodiny, dokud maso úplně nezměkne.

2 Měkké maso vyjměte, nechte zchladnout a pak nakrájejte na tenké nudličky nebo natrhejte. Rajčata nařízněte lehce do kříže, ponořte do vroucí vody a nechte asi 2 minuty stát. Pak je zchladte ve studené vodě, oloupejte a nakrájejte na plátky.

3 Cibuli nakrájejte nadrobno, zpěňte ji na tuku v polévkovém hrnci a vmíchejte rajčatové pyré. Osmahněte, zalijte přecezeným vývarem z masa a přiveďte znovu k varu. Okurky nakrájejte na kostičky nebo plátky, kapary a olivy překrojte a vše vložte spolu s masem a rajčaty do polévky. Vařte 10-15 minut a podle potřeby dochuťte slaným lákem z okurek.

4 Při podávání každou porci doplňte trochou kysané smetany, klínkem citronu a ozdobte koprem.