

Masová soljanka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- vařené hovězí maso 300 g
- kyselé okurky 3 ks
- cibule 1 ks
- rajčata 3 ks
- rajčatový protlak 50 g
- máslo 30 g
- kapari 10 g
- zelené olivy 50 g
- zakysaná smetana 0.1 l
- pepř,sůl 1 lžička
- bobkový list 4 ks
- petrželka 1 snítka
- hovězí vývar 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme rajčatový protlak, krátce dusíme a zalijeme vývarem. Provaříme asi 5 minut. Přidáme nakrájené hovězí maso, okurky, kapary, zelené olivy, bobkový list a oloupaná, na plátky nakrájená rajčata. Osolíme, opepříme a vaříme asi 10 minut. Při podávání vmícháme do každé porce zakysanou smetanu.

