

SECONDI PIATTI

# Salanka con patate bollite

---

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



La salanka con le patate bollite è una ricchissima zuppa di origine bielorussa con pesce, cavolo e tanti altri ingredienti saporiti.

## PREPARAZIONE

**1** Sfilettate il pesce e tagliate i filetti in piccoli pezzi da bollire in un po' d'acqua. Mettete i cetrioli sott'aceto affettati in una casseruola, aggiungetevi le cipolle dorate, il brodo di pesce e fate bollire a casseruola coperta per 10-15 minuti a fuoco lento. Sminuzzate il cavolo fresco pulito, mettetelo in una casseruola separata, aggiungete il burro e l'acqua e coprite il tutto con un coperchio e fate stufare per circa 40 minuti. A questo punto aggiungete la cipolla, il concentrato di pomodoro, l'aceto, lo zucchero, il sale, le foglie d'alloro, il pepe e fate stufare fino a cottura ultimata. Quando il cavolo è pronto, aggiungete la farina fatta dorare con il burro, miscelate e fate saltare. Fate un piano di crauti in una casseruola fonda, sopra i crauti disponete dei pezzi di pesce bollito, quindi un piano di cetrioli e capperi e nuovamente un piano di cavolo stufato.

Disponete, sopra tutto, uno strato di patate bollite tagliate ad anelli, spolverizzate il tutto con il pane grattugiato e spennellate con il burro.

Infornate per 15-20 minuti. Prima di servire guarnite il salanka con del prezzemolo e del limone.