

ZUPPE E MINESTRE

Solyanka

LUOGO: **Europa / Ucraina**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **130 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



GIRELLO DI MANZO tagliato a cubetti -
500 gr
PROSCIUTTO COTTO tagliato a cubetti -
300 gr
BRODO DI CARNE 3 l
CETRIOLI grandi sottaceto - 3
POMODORI grossi - 3
FUNGHI affettati - 1 tazza
WURSTEL DI MAIALE affettati sottilmente
- 5
OLIVE NERE 1 confezione ,snocciolate -
BURRO 6 cucchiaini da tavola
CIPOLLE medie - 6
SALE (per cuocere la carne) - 1 cucchiaino
da tè
PEPE NERO (per cuocere la carne) - ½
cucchiaini da tè
LIMONE piccoli - 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola la carne, il prosciutto, il brodo, il sale ed il pepe; mettete la pentola sul fuoco e portate il tutto ad ebollizione.



2 Schiumate il brodo ogni qual volta affiori la schiuma fino a quando il brodo risulti completamente limpido.

Abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa 2 ore o fino a quando la carne non risulti tenera.

Sbucciate e affettate le cipolle, trasferitele in una padella e saltatele con metà del burro a disposizione fino a quando saranno dorate.

Sbucciate i cetrioli, scartate i semi e tagliateli a fettine sottili ed aggiungeteli alle cipolle; saltateli per due minuti.



- 3 Sbucciate, togliete i semi e tritate i pomodori ed unite anch'essi alla padella; lasciate cuocere le verdure per altri 8/10 minuti.



- 4 In una padella a parte, fate saltare i funghi nel burro rimanente.



- 5 Unite le verdure appena preparate ed i wurstel affettati alla casseruola con la carne ed il brodo; scaldate tutto affinché i sapori si amalgamino.



6 Nel frattempo, mettete le olive in una pentola, copritele con l'acqua e bollitele per diversi

minuti.



7 Scolate le olive ed aggiungetele alla zuppa.



8 Aggiustate di sale e guarnite con fette di limone, quindi portate in tavola.