**Классический рецепт рассольника Ленинградский**

**Технологическая карта блюда**

Вода — 3,5 л

Говядина — 400 г

Перловая крупа — 100 г

Картофель — 4–5 шт.

Лук репчатый — 2 шт.

Морковь — 2 шт.

Солёный огурец — 2 шт.

Томатная паста — 2 ч. л.

Огуречный рассол — по вкусу

Лавровый лист — 2 шт.

Растительное масло (для жарки) — по вкусу

Соль — по вкусу

Чёрный молотый перец — по вкусу

Душистый перец — по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить классический рассольник «Ленинградский»? Сначала приготовим мясной бульон. Мясо заливаем холодной водой и ставим на огонь. Перед началом кипения снимаем пену и солим.

**Шаг 2**

Для аромата и вкуса кладём в него луковицу, морковь и несколько горошин чёрного и душистого перца. Накрываем крышкой и варим примерно 1,5 часа. За несколько минут до готовности добавляем пару лавровых листов.

**Шаг 3**

Перловую крупу для рассольника промываем, заливаем кипятком, накрываем крышкой и оставляем распариваться до того момента, пока не сварится бульон.

**Шаг 4**

Из готового бульона достаём мясо. Удаляем лук и морковь, они больше не понадобятся. Бульон процеживаем и доливаем свежей воды, чтобы восполнить то, что выкипело.

**Шаг 5**

Сливаем воду с перловой крупы. Саму крупу промываем, отправляем в бульон и варим до полной готовности около 30 минут.

**Шаг 6**

Мясо нарезаем на небольшие кусочки. Картофель и морковь очищаем и нарезаем брусочками. Лук очищаем и мелко рубим ножом. Томатную пасту разводим холодной водой до сметанообразного состояния. Солёные огурцы мелко нарезаем.

**Шаг 7**

Лук и морковь обжариваем на растительном масле, перекладываем на тарелку. В ту же сковороду выкладываем огурцы. Добавляем томатную пасту и готовим 3 минуты.

**Шаг 8**

Когда крупа будет почти готова, добавляем в кастрюлю картофель, лук и морковь. Варим около 10 минут до готовности картофеля.

**Шаг 9**

Затем добавляем огурцы с томатной пастой и мясо. Готовим ещё 7–10 минут.

**Шаг 10**

Пробуем суп на вкус, при необходимости досаливаем. За 5 минут до готовности кладём в рассольник пару лавровых листов.

**Шаг 11**

В самом конце приготовления добавляем огуречный рассол. Накрываем крышкой и даём настояться 15 минут.

**Шаг 12**

При подаче в тарелку добавляем сметану и посыпаем зеленью. Суп получился очень вкусный, ароматный, в меру густой.

Приятного аппетита!