**Рецепт сборной мясной солянки с копчёностями**

**Продукты для солянки с копчёностями**

Копчёная грудинка - 150 г

Варено-копчёная грудинка - 150 г

Копчёная колбаса - 250 г

Варёно-копчёная колбаса - 250 г

Копчёный свиной окорок - 250 г

Репчатый лук - 3-4 шт.

Квашеные огурцы - 4 шт.

Сладкий болгарский перец - 1 шт.

Помидоры - 5 шт.

Чеснок - 2 зуб.

Томатная паста - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л. или по вкусу

Растительное масло - 1 ст. л.

Чёрный молотый перец - ½ ч. л.

Сушёная паприка - 1 ч. л.

Оливки - 100 г

Маслины - 100 г

Кипяток (или бульон) - 2 л

Лимон (сок) - 0,5 шт.

Петрушка - 30 г

Укроп - 30 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить сборную мясную солянку с копчёностями? Подготовим ингредиенты. Мясные копчёности для солянки мы будем нарезать по-разному, чтобы суп смотрелся красиво и эстетично, как в ресторане. Сначала в кастрюлю с толстым дном, в которой будем варить суп, вливаем растительное масло и разогреваем его.

**Шаг 2**

Далее нарезаем 150 г копчёной грудинки квадратиками и отправляем в кастрюлю. Помешивая, вытапливаем сало, на котором будем обжаривать остальные ингредиенты.

**Шаг 3**

Нарезаем соломкой варёно-копчёную грудинку и отправляем в кастрюлю, перемешиваем и делаем средний огонь. Также вытапливаем сало, которое будет формировать вкус солянки с копчёностями.

**Шаг 4**

Репчатый лук очищаем и нарезаем небольшими полукольцами или кубиками и отправляем в кастрюлю. Перемешиваем и обжариваем до лёгкой золотистости на среднем огне.

**Шаг 5**

Кладём в зажарку 2 столовые ложки томатной пасты. Это один из основных компонентов солянки, благодаря ей суп приобретает цвет и небольшую сладость.

**Шаг 6**

Огурцы для мясной солянки с копчёностями больше подходят солёные бочковые, а не маринованные. Квашеные бочковые огурцы придают солянке домашний оттенок. Нарезаем их кубиками и выкладываем в кастрюлю. Продолжаем обжаривать, постоянно помешивая.

**Шаг 7**

Сладкий болгарский перец моем, удаляем плодоножку и семена. Нарезаем небольшими кусочками и отправляем к остальным ингредиентам в кастрюле. Перемешиваем. Болгарский перец внесёт свою овощную нотку и добавит интересного вкуса блюду.

**Шаг 8**

Помидоры моем, удаляем плодоножку и нарезаем небольшими кусочками. Отправляем в кастрюлю. С них можно предварительно удалить кожицу, обдав кипятком, а затем поместив в холодную воду на пару минут.

**Шаг 9**

Очищенные крупные зубчики чеснока нарезаем слайсами и отправляем к остальным ингредиентам.

**Шаг 10**

Затем кладём соль, чёрный молотый перец и одну чайную ложку копчёной паприки. Если такой нет, можно взять обычную паприку. Специи придадут пикантности нашей солянке.

**Шаг 11**

Копчёную краковскую колбасу очищаем от оболочки и нарезаем полукольцами, отправляем в кастрюлю.

**Шаг 12**

Варёно-копчёную колбасу нарезаем четвертинками колец.

**Шаг 13**

Копчёный свиной окорок нарезаем кубиками. Всё хорошо перемешиваем в кастрюле.

**Шаг 14**

Заливаем ингредиенты 2-мя литрами кипятка, перемешиваем и продолжаем варить на среднем огне.

**Шаг 15**

Оливки и маслины нарезаем колечками и отправляем в солянку. Перемешиваем, добавляем при необходимости соль.

**Шаг 16**

Лимон моем, немного катаем, нажав на него, по поверхности рабочего стола, чтобы легче и больше выжать сока из него. Разрезаем пополам и выжимаем в солянку сок половины лимона.

**Шаг 17**

Варим суп ещё 10 минут, затем добавляем измельчённые укроп и петрушку. Перемешиваем в последний раз и снимаем с огня.

**Шаг 18**

Солянка сборная мясная с копченостями приготовлена. Наливаем в порционную тарелку и подаём со сметной и ломтиком лимона. Суп получился невероятно вкусный, с обилием копчёностей, очень ароматный и пикантный.

Приятного аппетита!