

Приготовление рассольника ленинградского



Варка бульона

Мясо птицы моют, закладывают в холодную воду, доводят до кипения, снимают пену, уменьшают нагрев и варят до готовности.



Подготовка продуктов

Перловую крупу промывают несколько раз. Затем крупу закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают.



Картофель нарезают – брусочками
Морковь нарезают – соломкой и пассеруют



Репчатый лук нарезают полукольцами и пассеруют



Соленые огурцы нарезают соломкой и припускают



Приготовление рассольника

1. В кипящий бульон закладывают перловую крупу, доводят до кипения.
2. Добавляют картофель, варят 10 минут.
3. Кладут пассерованные овощи, варят 5 минут.
4. Припущенные соленые огурцы, рассол.
5. Добавляют соль, специи и варят до готовности.



Правила подачи

В подогретую тарелку кладут кусочек мяса, наливают рассольник, кладут сметану и зелень. Отдельно можно подать ватрушку.



Требования к качеству

Внешний вид - овощи должны сохранять форму нарезки, на поверхности супа блестки жира оранжевого цвета, желтого или бесцветного. Крупа должна быть хорошо разваренной.

Вкус – огуречного рассола острый, в меру соленый.

Бульон – слегка мутный или прозрачный.

Консистенция овощей – мягкая, огурцов – слегка хрустящая.