

Рассольник по-домашнему

2,5-3 л бульона из говядины, баранины, курицы или утки, 250 г свежей капусты, 4-5 картофелин, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 соленый огурец, 2-3 ст. ложки сливочного масла (топленого масла или маргарина), 0,5 стакана огуречного рассола, соль, перец, лавровый лист.

Петрушку, сельдерей, репчатый лук очистить, промыть, нашинковать соломкой и слегка обжарить на масле. Соленый огурец нарезать тонкими брусочками и припустить в небольшом количестве бульона. Картофель нарезать дольками, белокочанную капусту – соломкой.

В кипящий бульон положить капусту, а затем, когда бульон вновь закипит, картофель. Через пять минут заправить пассерованными овощами с припущенными огурцами.

Незадолго до окончания варки положить соль, перец, лавровый лист, влить огуречный рассол.