Smaki wakacji. Podlaska solianka – treściwa zupa

Latem podróżujemy więcej, niż w jakimkolwiek innym czasie w roku. Niezależnie od tego, czy wybraliście na odpoczynek miejsce w Polsce, czy za granicą, to w podróż kulinarną po kraju nad Wisłą, zawsze warto się wybrać. Solianka, choć jest to zupa treściwa i lekko pikantna, kojarząca się z węgierskim gulaszem, ma w sobie coś orzeźwiającego, co bardzo zachęca do sięgnięcia po kolejną miseczkę.

Składniki na soliankę – podlaską zupę

Jak w przypadku większości dań jednogarnkowych, tak i tu, lista składników wydaje się długa. Jednak z racji na to, iż jest to potrawa z „kuchni ludu”, nie są one ani wyszukane, ani… niezbędne. Każdy może stworzyć własną wersję. To, czego w soliance zabraknąć nie może, to ogórki kiszone, pomidory i mięso.

- 40 dkg surowego boczku,
- 15 dag wędzonego parzonego boczku, lub kiełbasy,
- 1 duża cebula,
- 3 ząbki czosnku,
- 4 ogórki kiszone (nie wylewaj wody, przyda się),
- 1 marchewka,
- 2 dojrzałe pomidory,
- łyżka koncentratu pomidorowego,
- sól,
- pieprz,
- łyżka oleju,
- kilka plasterków cytryny,
- 2 liście laurowe,

- 4 ziela angielskie,
- opcjonalnie: chuda wołowina, czarne oliwki, kapary.

Jak zrobić soliankę krok po kroku

1. Surowe mięso pokrój w niewielkie paski, ok. 0,5/3 cm.
2. W rondelku z grubym dnem rozgrzej łyżkę oleju i przełóż do niego mięso.
3. Smaż na dużej mocy palnika, aż mięso się zrumieni – powinno lekko przywrzeć, więc nie mieszaj zbyt często.
4. Boczek wędzony pokrój w kostkę i dodaj do rondla.
5. Smaż chwilę razem, aby uwolnić aromat.
6. Posiekaj cebulę i czosnek, dodaj je do garnka i zmniejsz moc palnika o 1/3.
7. Obierz marchewkę i pokrój ją w paski podobne wielkością o mięsa.
8. Gdy cebula się zeszkli, dodaj do garnka około litra wody i dodaj marchew, listki i ziele, całość zagotuj.
9. Dodaj odrobinę soli i sporo pieprzu, gotuj do miękkości.
10. Ogórki pokrój jak marchewkę. Dodaj do garnka, gotuj razem około 20 minut.
11. Pomidory pokrój w kostkę i dodaj do dania razem z łyżką koncentratu.
12. Gotuj około 15 minut, spróbuj zupę, powinna być wyraźnie kwaśna i pieprzna. Jeśli to potrzebne, dodaj kilka łyżek wody od kiszonych ogórków.
13. Jeśli chcesz urozmaicić swoją zupę, tuż przed podaniem możesz dodać do niej kapary i oliwki, pasować będę też kawałki świeżego chilli.
14. Serwuj soliankę bardzo ciepłą i półplasterkami cytryny.