



Solianka, soljanka, solanka...

11 października 2009

Solanka to zupa pochodząca ze Wschodu, a ja w temacie kuchni zza Buga jestem jeszcze mocno nieuświadomiona. Do tej pory najbardziej na Wschód wysuniętym miejscem, które odwiedziłam, była Białowieża. Mąż obiecał mi też Wilno i tak często o tym wspomina, że czuję się jakbym tam już była. Więc tymczasowo kuchnia wschodnia w wydaniu podlaskim lub w Babuszcze w Warszawie musi mi wystarczyć.

Po raz pierwszy jadłam soliankę w Kiermusach koło Tykocina. Zabawna historia, bo w Kiermusach doznałam totalnego zaćmienia, gdy przeczytałam menu – większości dań nie znałam, bo były typowo podlaskie albo wschodnie... Na szczęście była tylko jedna zupa do wyboru i to była właśnie solanka. Stąd też moja fascynacja i przepis poniżej.

Składniki na 4 porcje:

- 1,5 l mocnego bulionu wołowego (wywar wołowy sporządzimy z kawałka wołowiny i posiekanej włoszczyzny zalanej zimną wodą - gotujemy na małym ogniu 2 godziny, a ugotowane mięso (bez warzyw) możemy dodać do zupy; ewentualnie wersja uproszczona - wywar wołowy z kostki)
- 200g dobrego wędzonego boczku
- 200g pieczonej, aromatycznej kiełbasy o intensywnym smaku lub 200 g dobrej jakości parówek, ewentualnie mix powyższych
- 2 średnie cebule (najlepiej czerwone)
- 1 ostra czerwona papryczka
- 50 g zielonych oliwek
- 50 g czarnych oliwek
- garść kaparów
- 3 ząbki czosnku
- 3-4 duże ogórki kiszzone
- 1/2 szklanki zalewy z ogórków kiszonych
- 1/2 szklanki gęstego przecieru pomidorowego
- 4 ziemniaki
- 2 listki laurowe
- 3-4 ziarna ziela angielskiego
- łyżeczka ostrej papryki w proszku
- świeżo mielony pieprz
- 1 mała cytryna
- 1 kwaśna śmietana
- oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Boczek kroimy w niedużą kostkę i obsmażamy na silnym ogniu z odrobiną oliwy, często mieszając. Gdy zaczyna brązowieć, dodajemy pokrojoną w kostkę kiełbasę lub parówki i smażymy na sporym ogniu, aż boczek będzie chrupiący. Zdejmujemy go z patelni.
2. Na wytopionym tłuszczu smażymy pokrojoną w kostkę cebulę, aż będzie szklista. Dodajemy bardzo drobno

posiekaną papryczkę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Smażymy jeszcze kilka minut, mieszając.

3. Podgrzewamy bulion i przekładamy do niego wszystkie usmażone składniki.
4. Wlewamy do bulionu solankę z ogórków oraz przecier pomidorowy.
5. Dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, paprykę w proszku oraz pieprz do smaku.
6. Dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy 10 minut na niezbyt dużym ogniu (zupa powinna lekko bulgotać), po czym dodajemy oliwki, kapary oraz kilka ogórków pokrojonych w niedużą kostkę. Gotujemy kolejne 10 minut. Zupa po tym czasie jest gotowa.
7. Przed podaniem na talerzu robimy kleks ze śmietany i dodajemy plasterki cytryny.