



SOLJANKA

[Smokylip]

ZUTATEN

- Kassler
- Kochschinken
- Jagdwurst
- Zwiebeln
- Gewürzgurken
- Tomatenmark
- gehackte Tomaten aus der Dose
- Letscho
- Brühe
- Schmand
- Zitrone
- Öl, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln schälen und hacken. Danach in Öl anbraten.
- Kassler, Kochschinken und Jagdwurst in Würfel schneiden und dazugeben, kurz anbraten.
- Tomatenmark, gehackte Tomaten, Brühe und Letscho hinzufügen.
- Gewürzgurken in Würfel schneiden, mit etwas Gurkenwasser in den Topf geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz köcheln lassen.
- Zum Schluss eine Scheibe Zitrone und etwas Schmand auf die Soljanka geben.