



Hozzávalók:

50 dkg kicsontozott sertéskaraj (lehet marhahús vagy akár csirkemell is), 4 liter víz, 1 fej + 50 dkg vöröshagyma, 3-4 babérlevél, 1 csapott evőkanál egész fekete bors, 1 kiskanál szegfűbors, 1,5 evőkanál só, 40 dkg sós vizes uborka, 10-10 dkg kimagozott zöld és fekete olajbogyó, 1 nagy csokor petrezselyem, 1,3 kg vegyesen a következőkből (virslis, cserkészkolbász, főtt füstölt sonka, debreceni, betyár felvágott, főtt nyelv, párizsi, szafaládé), 3-4 evőkanál olaj, 20 dkg sűrített paradicsom, 1 púpozott evőkanál kristálycukor

a tálaláshoz:
tejföl, citrom, petrezselyemzöld, rozskenyér

1. A karajt fazékba tesszük, a vizet ráöntjük. Egy kettévágott vöröshagymával, a babérlevéllel, a borssal és a szegfűborssal feltesszük főni, megsózzuk. Kb. 50 perc alatt a húst puhára főzzük, majd lecsöpögtetve húlni hagyjuk. Főzőlevét átszűrjük.
2. Közben a többi vöröshagymát félkarikákra, az uborkát gyufaszálnyi csíkokra, az olajbogyót karikákra vágjuk. A petrezselymet, miután néhány levelet a díszítéshez félretettünk belőle -, finomra aprítjuk, szárát a levesalaphoz (karajhoz) adjuk.
3. A virslit és a cserkészkolbászt karikákra, a többit felvágottat, és puha karajt 1,5 centis kockákra vágjuk.
4. Nagy serpenyőben a fele olajat kissé megforrósítjuk, a hagymát hozzáadjuk és 5-6 perc alatt megfonnyasztjuk, kissé megpirítjuk. A sűrített paradicsomot rákanalazzuk, újabb 3-4 percig együtt pirítjuk, majd belekerül az uborka is. A cukorral ízesítjük, jól elkeverjük, azután az időközben fölforralt alaplébe (a karaj főzőlébe) rakjuk. 5 percig főzzük. Ezalatt a serpenyőt kitörölgetjük, a többi olajat megforrósítjuk benne, majd a húsféléket rárakjuk és 4-5 percig pirítjuk. Így kerül a készülő leveshez, az olajbogyóval és a petrezselyemmel együtt. 2 percig forraljuk, ha kell utánaízesítjük.
5. A forró levest kiporciózzuk, és mindegyiknek a tetejére 1-1 evőkanálnyi tejfölt halmozunk. 1-1 citromkarikával és petrezselyemlevéllel díszítjük. Rozskenyérből készült pirítós kíséretében tálaljuk.

Szoljanka leves (orosz specialitás)

10 főre

Elkészítési idő:

Egy adag (tejföl és kenyér nélkül): 600 kcal

5/3

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.