**http://www.povarenok.ru/recipes/category/52/**

**Рассольник на курином бульоне**

***Ингредиенты:***Огурец (соленый) (я брала 6-7 мал)
Морковь
Курица
Зелень (я брала укроп, сухую петрушку)
Картофель
Крупа перловая (я взяла вареный рис)
Лук репчатый (при пассировании с морковью я добавила еще желтый сладкий перец)
Соль
Специи (я брала паприку, сухой чеснок, черный перец)
Масло растительное

***Рецепт:***
Варим куриный бульон. Если нет целой курицы - не беда. Можно использовать куриный суп-набор, что я частенько практикую.
После того, как бульон готов, вынимаем курицу и отделяем от неё мясо. Мяско - обратно в бульон. Косточки - собачке.
Морковь натираем на крупной терке, а лук мелко режем.
Лук с морковкой обжариваем на растительном масле и кладем в бульон.
Картофель режем брусочками, промываем в холодной воде и, слив воду, добавляем в бульон
Соленые огурчики режем соломкой (я делала треугольниками).
Обжариваем их на сковороде с добавлением растительного масла.
Дальше дело за крупой!

*Перловка - лирическое отступление:*

 Дальше дело за перловой крупой. Она, конечно, варится очень долго - 45 мин. Поэтому, если её сразу добавить в бульон, наш рассольник будет варится о-о-очень долго, все витамины выварятся и пользы от этого, мягко говоря, "супчика" будет ноль.

 Поэтому о перловке нужно позаботиться заранее. Или её заранее отварить до готовности. Или сделать, как я:

 Когда я варю перловку, я её специально варю побольше. Часть я использую по назначению, а остальное я замораживаю в сваренном виде в морозилке. И потом, когда нужно, достаю её, размораживаю, и не надо с ней уже долго возиться! Перловка в замороженном виде абсолютно не портится, не сопливится и не сохнет. Достал, разморозил, и в путь!

 Я достаю свою перловку из морозилки. Размораживаю под струёй горячей воды, положив в дуршлаг, и добавляю в бульон.

Потому что я поленилась заранее отварить перловку так что вынуждена параллельно с варкой супа в свч сварить рис без соли. И добавила в суп рис уже готовый.

Дальше добавляем нарезанную зелень. Любую приправку. И варим до готовности. Не забудьте при подаче на стол положить сметанку. Со сметанкой ещё вкуснее! <http://www.povarenok.ru/recipes/show/3771/>

**Рассольник с лососем**

**Время приготовления:** 60 минут
**Количество порций:** 12
***Ингредиенты:***
Приправа (соленая, своего приготовления, по вкусу)
Зелень (и сухие корнеплоды, по вкусу)
Кетчуп (чили) — 4 ст. л.
Кубик бульонный (овощной) — 2 шт
Рис (стакан 200 гр) — 1/2 стак.
Огурец (солёный, маленький) — 6 шт
Лук репчатый (крупный) — 1 шт
Морковь (маленькая) — 3 шт
Картофель (средний) — 8 шт
Лосось — 500 г
Сметана (для заправки рассольника)
Масло растительное (для жарки овощей)
Лавровый лист — 2 шт

Лосось нарежем кубиками.
Нарежем картофель.
Морковку и лук также нарежем кубиками и обжарим на растительном масле.
В сковороду с луком и морковью добавим кетчуп.
Огурчиков можно и побольше. Огурцы крепкие, хрустящие. Нарезанные кубиками поставим варить до мягкости, иначе в рассольнике они будут твёрдыми. Огурцы я варила 20 минут на слабом огне.
В трёхлитровую кастрюлю наливаем воды. В воду положили промытый рис, нарезанный картофель.
 Варим огурцы. Обжариваем морковь и лук с кетчупом. Высыпаем в рассольник сухие корнеплоды с зеленью...
 Уже готовые огурцы и овощи перекладываем в кастрюлю. Рыбу добавим в самом конце варки и солёную приправу с лавровым листом.

 Времени потребовалось на все приготовление рассольника около часа. Рассольник получился просто замечательный и остренький на вкус.

 Предлагаю приготовить такой рассольник. Вам понравится!!!