*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.