

# **Технология приготовления, правила подачи РАССОЛЬНИКОВ**

# Калья

---

**Рассольник** – блюдо русской кухни, это суп, основой которого является соленые огурцы, также можно добавлять огуречный рассол и белые коренья.

Готовят рассольники вегетарианские, на кожном, мясокостном или рыбном бульонах с потрохами, почками, на бульоне из птицы, грибном отваре.

- Соленые огурцы нарезают соломкой, кладут в сотейник или кастрюлю, на 1/3 заливают бульоном или водой и припускают 15 мин.
- Картофель нарезают брусочками или дольками, коренья и лук – соломкой.
- Для придания рассольникам острого вкуса используют огуречный рассол, который процеживают и кипятят

# Подача и отпуск

---

- Мясо
- Птица
- Рыба
- Ватрушки
- Расстегаи
- Сметана и зелень

# Рассольник

- Картофель
- Петрушка  
(корень)
- Сельдерей  
(корень)
- Лук репчатый
- Лук-порей
- Огурцы соленые
- Щавель или  
шпинат
- Маргарин  
столовый
- Бульон или вода



# Рассольник «Петербургский»

- Картофель
- Крупа (рисовая, перловая, овсяная, пшеничная)
- Морковь
- Петрушка (корень)
- Лук репчатый
- Лук-порей
- Огурцы соленые
- Томатное пюре
- Маргарин столовый
- Бульон или вода



# Рассольник домашний

- Капуста свежая
- Картофель
- Морковь
- Петрушка (корень)
- Сельдерей (корень)
- Лук репчатый
- Лук-порей
- Огурцы соленые
- Щавель или шпинат
- Маргарин столовый
- Бульон или вода



# Рассольник «Московский»

- Петрушка (корень)- обязательно
- Лук репчатый
- Лук-порей
- Огурцы соленые
- Яйца
- Молоко или сливки
- Щавель, шпинат или салат
- Маргарин столовый
- Бульон куриный с потрохами и почками





---

Лезон для рассольника – сырые яичные желтки кладут в посуду с толстым дном, тщательно размешивают, постепенно вливают теплое кипяченое молоко или сливки проваривают при температуре 70-75 С до загустения, затем процеживают. Суп, заправленный лезоном, **КИПЯТИТЬ НЕЛЬЗЯ**