

SUPPE »SOLJANKA ART«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

**400-500 g geräucherte Wurst,
und Fleisch**
1 Zwiebel
1 El Öl
2 EL Tomatenmark
3 saure Gurken
1,5 l bis 2 l Fleischbrühe

2 Lorbeerblätter
8 Oliven
Saft ½ Zitrone
Pfeffer
½ Bund Petersilie
¼ Bund Dill
Schmand

in kleine Stücke schneiden.

schälen und würfeln und in
anbraten.
zugeben und kurz weiter braten.
in Würfel schneiden und 5 Minuten mitdünsten lassen.
aus Instant herstellen und die Zwiebelmischung,
die Fleisch- und Wurststücke,
zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
nun zugeben. Mit

abschmecken.
waschen, fein hacken und
waschen, fein hacken, zugeben und verrühren. Mit
und einer halben Scheibe Zitrone servieren.

