

## **Vibeke's russiske suppe: Soljanka.**

**2-3 personer.**

**200 g. røget bacon**  
**600 g. kød i tern: Mørbrad, kalkunbryst, okse**  
**2 løg i tern**  
**2 fed hvidløg i tern**  
**1 liter bouillon**  
**3 drueagurker i tern**  
**500 g. flåede tomater**  
**3 pebermix i tern**  
**1 spsk. paprika**  
**Salt og peber**  
**1 presset citron**

***Tilbehør:***

***Hakket persille***

***Dild***

***Creme Fraiche***

***Lækkert brød.***

Svits bacon, kød, løg og hvidløg. Tilsæt bouillon. Tilsæt herefter drueagurker, flåede tomater, peberfrugter, krydderier og presset citron. Kog suppen til kødet er mørt. Må meget gerne laves i god tid, da suppen kun bliver bedre ved at stå og trække, inden den nydes.

Serveres dampende varm. Kom creme fraiche, persille og dild over hver portion, inden den spises.

***Velkomme.***