

ソーセージのサリャンカ ロシアの家庭料理

材料(4~6人分)

ソーセージ 3種類	各 50g (7 mm角に切る)
きゅうりの古漬け	3本 (みじん切り)
玉ねぎ	1個 (みじん切り)
じゃがいも	2個 (1 cm角に切る)
人参	1/2本 (みじん切り)
オリーブ	10個 (
コンソメキューブ	2個
サラダオイル	小さじ 2
トマトケチャップ	大さじ
レモン	スライスして 2~3枚
パセリ	適量 (みじん切り)



- ① 大きめの鍋に水とコンソメキューブを入れて、煮立ったら 1 cm角に切ったじゃがいもを加え中火で煮込みます。
- ② フライパンに 7 mm角に切った 3種類のソーセージを入れて、弱火で 5分ほど炒めます。きゅうりのピクルスをみじん切りにして加えさらに炒めて①の鍋に加えます。
- ③ 空いたフライパンにサラダオイルを入れみじん切りにした玉ねぎと人参を入れて中火で炒め、玉ねぎがしんなりしてきたらトマトケチャップを加えてさらに炒め①の鍋に加え 10分煮込みます。
- ④ 味見して塩で味を調えレモンのスライス 1~2枚、オリーブを入れて出来上がり。パセリみじん切りをちらして食べます。

出来立てでもおいしいのですが、一晩おくと酸味・旨味が増します。

ロシアではスメタナ(乳製品)を加えて食べるそうです。