

Солянка з напівкопченою ковбасою: класичний рецепт ароматного супу.

Коротка відповідь: щоб приготувати солянку з напівкопченою ковбасою, зваріть м'ясний бульйон (або використайте готовий), обсмажте на олії цибулю, моркву та нарізану кружальцями чи соломкою ковбасу до легкої рум'яності, додайте нарізані солоні огірки, томатну пасту й трохи огіркового розсолу, з'єднайте все з бульйоном і проваріть 10–15 хвилин. Для насиченого димного смаку найкраще підходять «Мисливські ковбаски», «Краківська», «Одеська» або «Карпатська» ковбаси ТМ «Маршалок» — їхній виражений аромат копчення саме те, що робить солянку по-справжньому ситною. Подавайте з часточкою лимона, оливками, каперсами та ложкою сметани. Весь процес — близько 50–60 хвилин.

Далі — покроковий рецепт із деталями: коли додавати ковбасу, щоб вона не перетворилася на гуму, скільки огіркового розсолу класти, аби не перекислити страву, та які ковбаси ТМ «Маршалок» найкраще розкриваються саме в солянці.



Чому напівкопчена ковбаса — головний секрет хорошої солянки

Солянка — суп, у якому смак будується на контрасті: солоно-кислуватий розсіл, насичений м'ясний бульйон і димний аромат копченостей. Саме копченості відповідають за той самий «ресторанний» присмак, який складно повторити без них. Напівкопчена ковбаса тут ідеальна за кількома причинами:

- вона вже пройшла термічну обробку на виробництві, тому досить лише злегка обсмажити або протушкувати її в супі, щоб розкрити аромат;
- щільна текстура дозволяє нарізати ковбасу охайними кружальцями, які не розварюються і тримають форму навіть після варіння;
- виражений смак диму компенсує відсутність кількох видів м'яса — можна обійтися однією-двома ковбасами замість цілого набору копченостей.

Класична «збірна» солянка традиційно готується з кількох видів м'яса та ковбас одночасно, але домашній варіант із якісною напівкопченою ковбасою виходить не менш насиченим — і значно простішим у приготуванні.

Інгредієнти на 5–6 порцій

Інгредієнт	Кількість
Напівкопчена ковбаса ТМ «Маршалок»	300–350 г
Яловичина або свинина (м'якоть, для бульйону)	400–500 г
Вода	2,5–3 л
Цибуля ріпчаста	2 середні головки
Морква	1 шт.
Солоні огірки	3–4 шт. (середні)
Томатна паста	2–3 ст. л.
Огірковий розсіл	100–150 мл
Оливки або маслини (без кісточки)	100 г
Каперси	1–2 ст. л. (за бажанням)
Лавровий лист	2 шт.
Чорний перець горошком	5–6 шт.
Олія рослинна	2–3 ст. л.
Сіль, чорний мелений перець	до смаку
Лимон	половина, на подачу
Сметана, свіжа зелень	на подачу

Кількість ковбаси можна збільшити до 400 г, якщо хочете, щоб м'ясний і димний смак відчувався максимально яскраво.

Яку напівкопчену ковбасу ТМ «Маршалок» обрати для солянки

Не кожна ковбаса однаково добре розкривається в супі — важливі щільність фаршу, вираженість копченого аромату та здатність тримати форму при варінні.

- [«Мисливські ковбаски»](#) — традиційний вибір для солянки: виразний аромат диму і легка гострота роблять бульйон особливо насиченим.

- [«Краківська»](#) — щільна текстура і яскраво виражений смак копчення, добре тримає форму при варінні.
- [«Одеська»](#) — насичений смак, добре поєднується з томатною пастою й розсолом.
- [«Карпатська»](#) — новинка асортименту з насиченим м'ясним смаком, чудово тримає скоринку при обсмажуванні.
- [«Празька»](#) — соковита, з м'якшим смаком, підійде, якщо хочете менш гострий варіант супу.



Для класичної «збірної» солянки можна поєднати одразу дві ковбаси — наприклад, «Мисливські ковбаски» для аромату диму та «Краківську» для щільної, соковитої нарізки. Повний асортимент напівкопчених і варено-копчених ковбас ТМ «Маршалок» дивіться в розділі [«Ковбасні вироби»](#).

Як підготувати ковбасу до варіння

1. **Наріжте охайно.** Оптимальна форма — тонкі кружальця (4–6 мм) або півкружальця, якщо ковбаса товста. Так шматочки встигнуть віддати аромат бульйону, але не розваряться.
2. **Обсмажте перед додаванням у суп.** Коротке обсмаження на сухій або злегка змащеній олією пательні 3–4 хвилини підсилює димний аромат і додає легку скоринку — це той крок, який відрізняє домашню солянку від «просто супу з ковбасою».
3. **Не варіть довго.** Оскільки ковбаса вже готова до вживання, її достатньо проварити в супі 10–15 хвилин — довше не потрібно, інакше вона стане сухуватою й втратить частину соковитості.

Покроковий рецепт солянки з напівкопченою ковбасою

- 1. Зваріть бульйон.** М'ясо залийте водою, доведіть до кипіння, зніміть піну та варіть на слабкому вогні 40–50 хвилин до м'якості. За 10 хвилин до готовності додайте лавровий лист і перець горошком. Якщо поспішаєте, можна використати готовий м'ясний бульйон — тоді загальний час приготування скоротиться приблизно вдвічі.
- 2. Підготуйте овочі.** Цибулю наріжте дрібним кубиком, моркву натріть на крупній тертці, солоні огірки наріжте тонкою соломкою або невеликим кубиком.
- 3. Обсмажте цибулю та моркву.** На розігрітій олії обсмажте цибулю до прозорості (3–4 хвилини), додайте моркву й тушуйте разом ще 5 хвилин до м'якості.
- 4. Додайте томатну пасту.** Покладіть томатну пасту до овочів, перемішайте і прогрійте 1–2 хвилини — це прибирає зайву кислоту пасти й розкриває її смак.
- 5. Додайте солоні огірки.** Викладіть нарізані огірки до овочевої засмажки, влийте 3–4 ст. л. бульйону і тушуйте все разом 7–10 хвилин на слабкому вогні — огірки мають стати м'якшими, але не втратити хрумкість повністю.
- 6. Обсмажте ковбасу.** Паралельно на іншій пателі коротко обсмажте нарізану ковбасу до легкої рум'яності, 3–4 хвилини.
- 7. З'єднайте все з бульйоном.** У готовий бульйон викладіть засмажку з овочами й огірками та обсмажену ковбасу. Проваріть 10–15 хвилин на слабкому вогні.
- 8. Додайте розсіл, оливки й каперси.** Влийте огірковий розсіл невеликими порціями, куштуючи на смак, — концентрація розсолу буває різною. Додайте оливки та каперси, проваріть ще 3–5 хвилин.
- 9. Приправте й дайте настоятися.** Посоліть (обережно, розсіл і огірки вже солоні), поперчіть, зніміть з вогню і дайте супу настоятися під кришкою 10–15 хвилин — за цей час смаки об'єднуються.
- 10. Подавайте.** Розлийте солянку по тарілках, у кожну покладіть скибочку лимона, ложку сметани і свіжу зелень.

Скільки розсолу додавати, щоб не перекислити суп

Це питання, яке найчастіше псує солянку початківцям. Огірковий розсіл — концентрований інгредієнт, і різні виробники солоних огірків дають різну кислотність та солоність розсолу.

Оптимально діяти поетапно: влийте половину зазначеної в рецепті кількості розсолу, проваріть суп 3–5 хвилин і скуштуйте. Якщо смаку кислоти й гостроти недостатньо — додавайте розсіл невеликими порціями по 1–2 ст. л., щоразу куштуючи. Так ви точно не переборщите, а солянка вийде збалансованою — з помітною кислінкою, але без різкої «оцтовості».

Солянка

з напівкопченою ковбасою

Ароматний, ситний
і по-справжньому
домашній суп



Інгредієнти (на 5–6 порцій)



Напівкопчена
ковбаса ТМ «Маршалок»
300–350 г



Яловичина або свинина
(для бульйону)
400–500 г



Цибуля ріпчаста 2 шт.
Морква 1 шт.



Солоні огірки
3–4 шт.



Томатна паста
2–3 ст. л.



Огірковий розсіл
100–150 мл



Оливки або маслини
100 г



Капери
1–2 ст. л.



Лавровий лист 2 шт.
Чорний перець 5–6 шт.



Олія рослинна
2–3 ст. л.



Сіль, перець
до смаку



Лимон
половина
(на подачу)



Сметана, свіжа зелень
(на подачу)



Для насиченого смаку обирайте напівкопчену ковбасу ТМ «Маршалок» — вона додасть солянці приємний димний аромат і зробить її по-справжньому ситною.

Етапи приготування

1



Зваріть бульйон

М'ясо залийте водою, доведіть до кипіння, зніміть піну та варіть 40–50 хвилин.

2



Підготуйте овочі

Цибулю, моркву та огірки наріжте. Обсмажте цибулю з морквою, додайте огірки, томатну пасту і тушкуйте.

3



З'єднайте інгредієнти

Додайте овочі, ковбасу та розсіл у бульйон. Варіть 10–15 хвилин.

4



Подавайте

Додайте оливки, капери, лимон, сметану та зелень. Смачного!

marshalok.com.ua



Якщо суп вийшов занадто кислим, виправити це можна невеликою кількістю цукру (щіпка на каструлю) або додаванням трохи додаткового бульйону чи води — це розбавить концентрацію, не втративши насиченості смаку.

Секрети ароматної солянки

- **Обсмажуйте ковбасу окремо.** Короткий обсмаж перед додаванням у суп — головний прийом, який дає той самий «димний» присмак, притаманний ресторанній солянці.
- **Не переварюйте огірки.** Легка хрумкість огірків — важлива текстурна складова страви; якщо тушкувати їх занадто довго, суп втратить характер.
- **Використовуйте якісний розсіл.** Розсіл із бочкових або якісних солоних (не маринованих оцтом) огірків дає більш м'який, натуральний кисло-солоний смак, ніж розсіл із маринадів на основі оцту.
- **Дайте супу «відпочити».** Солянка, як і більшість наваристих супів, стає смачнішою через кілька годин або навіть наступного дня — смаки встигають об'єднатися.
- **Не забувайте про подачу.** Скибочка лимона й ложка сметани — не просто декор: цитрусова кислота і вершковість сметани балансують гостроту й насиченість страви.

Варіації рецепту

Класичну солянку з ковбасою легко адаптувати під смаки родини чи наявні продукти:

- **Збірна солянка з кількома видами м'яса.** Додайте до бульйону відварену яловичину, шматочки копченого сала або ще один вид ковбаси ТМ «Маршалок» — наприклад, поєднайте «Мисливські ковбаски» і «Краківську».
- **Із грибами.** 150–200 г нарізаних печериць, обсмажених разом із цибулею, додають супу глибшого смаку та легкої землистої нотки.
- **Гостріша версія.** Додайте щіпку червоного меленого перцю або дрібно нарізаний гострий перчик під час обсмажування овочів.
- **Із каперсами й маслинами у більшій кількості.** Якщо любите яскраво виражений середземноморський акцент, збільште їхню кількість удвічі.
- **Без м'ясного бульйону.** Для швидшого варіанту зваріть суп на курячому бульйоні — вийде легша, але все одно насичена ковбасним ароматом солянка.

Типові помилки при приготуванні солянки

1. **Ковбаса кладеться в суп занадто рано й вариться довго** — це робить її сухою і позбавляє частини аромату диму.
2. **Розсіл вливається одразу весь** — суп ризикує вийти надто кислим і солоним; краще додавати поступово.
3. **Огірки не обсмажуються й не тушкуються перед додаванням у бульйон** — страва втрачає характерну глибину смаку.
4. **Недостатньо часу для «відпочинку» супу** — солянку, подану одразу після варіння, часто недооцінюють: смаки просто ще не встигли об'єднатися.
5. **Забагато солі на початку** — з огляду на солоні огірки, розсіл і саму ковбасу, солити варто обережно і ближче до кінця приготування.

З чим подавати солянку

Солянка — самодостатня перша страва, але традиційна подача робить її ще смачнішою:

- скибочка лимона в кожній тарілці — для свіжості й балансу смаку;
- ложка сметани — пом'якшує гостроту й додає вершковості;
- свіжа зелень (кріп, петрушка) — для аромату;
- чорний хліб або хрустка грінка — класичний супровід до наваристих супів.

Орієнтовна харчова цінність (на порцію)

Калорійність солянки залежить від жирності обраної ковбаси, кількості м'яса та олії, але орієнтовно одна порція ($\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{5}$ від рецепта) містить близько 250–320 ккал. Якщо хочете зробити страву легшою, оберіть менш жирну ковбасу (наприклад, «Празьку»), зменшіть кількість олії для засмажки та обмежтесь однією ложкою сметани на подачу.

Часті запитання — FAQ

Яку ковбасу краще використати для солянки?

Найкраще підходять напівкопчені ковбаси з вираженим ароматом диму та щільною текстурою — «Мисливські ковбаски», «Краківська», «Одеська» або «Карпатська» ТМ «Маршалок». Вони не розварюються і дають насичений смак бульйону.

Чи можна готувати солянку без м'ясного бульйону?

Так, можна використати курячий бульйон або навіть просто воду — напівкопчена ковбаса й так дає достатньо насиченого смаку. Страва вийде трохи легшою, але не менш ароматною.

Коли додавати ковбасу в солянку?

Ковбасу варто спершу коротко обсмажити окремо (3–4 хвилини), а потім додати в суп і проварити разом з іншими інгредієнтами ще 10–15 хвилин — довше варити не потрібно, оскільки вона вже готова до вживання.

Скільки огіркового розсолу класти в солянку?

Орієнтовно 100–150 мл на каструлю супу з 2,5–3 л води, але краще додавати поступово — половину кількості, скуштувати, а тоді долити за потреби, оскільки розсіл у різних огірків має різну кислотність.

Чим замінити оливки й каперси, якщо їх немає під рукою?

Солянку можна приготувати і без них — смак буде трохи менш «класичним», але все одно насиченим завдяки ковбасі, розсолу й солоним огіркам. За бажанням оливки можна замінити маслинами.

Чи можна заморозити готову солянку?

Так, солянка добре переносить заморожування. Зберігайте в порційних контейнерах до 2–3 місяців, розморозуйте в холодильнику і розігрівайте на плиті, не доводячи до сильного кипіння, щоб зберегти текстуру ковбаси й огірків.

Скільки часу готується солянка з ковбасою?

Загалом близько 50–60 хвилин, з яких більшу частину займає варіння бульйону. Якщо використовувати готовий бульйон, час приготування скорочується до 25–30 хвилин.

Солянка з напівкопченою ковбасою ТМ «Маршалок» — це той суп, який зігріває в холодну пору року та рятує після святкового застілля. Спробуйте кілька видів ковбаси, щоб знайти свою улюблену комбінацію смаків, а більше ідей страв з напівкопченою ковбасою шукайте в наших статтях [«Що приготувати з напівкопченої ковбаси: 10 простих рецептів на щодень і для гостей»](#) та [«Картопля з напівкопченою ковбасою на пательні: простий рецепт швидкої вечері»](#). А чим напівкопчена ковбаса відрізняється від сирокопченої й на що звертати увагу при виборі, читайте в матеріалі [«Чим відрізняється сирокопчена ковбаса від напівкопченої: повний гід від ТМ «Маршалок»»](#).

Де купити напівкопчену ковбасу ТМ «Маршалок»? У фірмовій мережі магазинів ТМ «Маршалок» у Білій Церкві, а також на сайті marshalok.com.ua та в онлайн-магазині marshalok.ps.me.