



100 (грам) кісток, 90 (грам) серця, 110 (грам) картоплі, 20 (грам) моркви, 30 (грам) кореня петрушки, 20 (грам) кореня селери, 20 (грам) цибулі ріпчатої, 50 (грам) огірків солоних, 20 (грам) шпинату, 5(п'ять) (грам) муки, 10 (грам) сала свинячого, 15 (грам) сметани, зелень, сіль по своєму смаку.

З кісток і серця зварити бульйон, викласти в нього нашатковані і спасеровані коріння і ріпчасту цибулю, а через 10-12 хв - порізані огірки.

Заправляти розсольник мукою чи ж білосніжним соусом, додати порізаний шпинат і варити аж до готовності. Вилити в огірочник по своєму смаку огірковий розсіл, при подачі викласти в тарілку шматки ліверу, сметану і зелень.