

Щи по-боярски со сметаной



Ингредиенты

300 г мяса
200 г репчатого лука
100 г сушеных белых грибов
3-4 зубчика чеснока
2,5 стакана квашеной капусты
2 помидора
1 морковь
1 корень петрушки
3 ст.л. растительного масла
1 ст.л. муки
кардамон
черный перец
соль

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо обжарить, грибы сварить, все мелко покрошить и сложить в глиняный горшочек: сначала грибы, потом мясо.

Уложить в кастрюлю измельченную капусту, добавить измельченный лук, мелко нарезанную морковь, 2 ст.л. растительного масла, корень петрушки, потушить до готовности, затем добавить к грибам и мясу.

В горшочек влить отвар из грибов, добавить кардамон, соль, перец, муку, которую нужно предварительно обжарить в столовой ложке масла.

В течение 40 минут потомить суп в духовке, в конце положить мелко нарезанные помидоры и чеснок.

Подавать лучше всего щи по-боярски со сметаной.