Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Щи

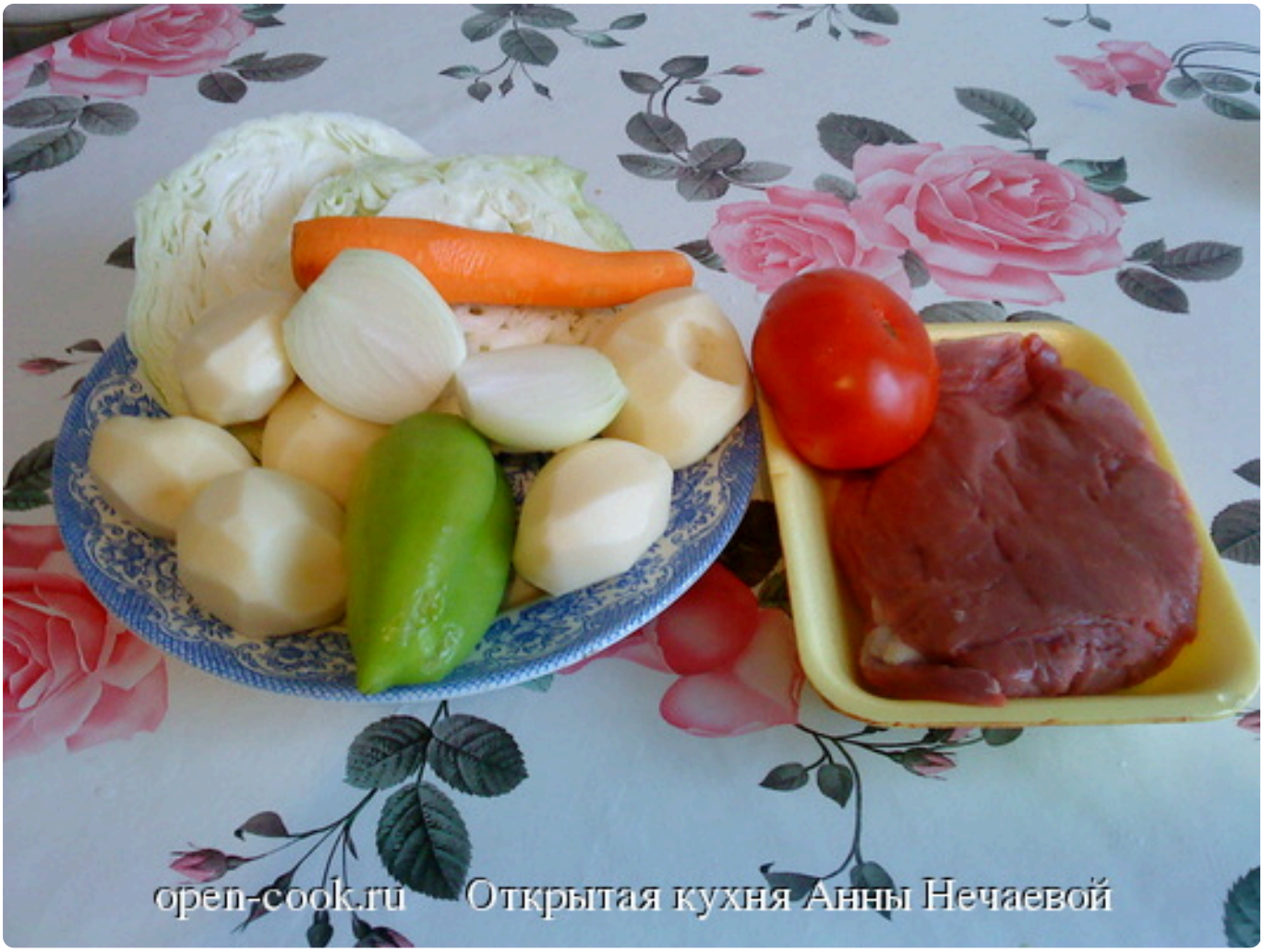
11 октября 2011 16:45 · https://open-cook.ru/recipes/schi



Щи я обожаю и готовлю довольно часто. Рецептов щей очень много, я обязательно всеми ими поделюсь.

Ну а в качестве первого рецепта выложу самый простой. Готовить будем на двоих, т.е. литровую кастрюльку.

Для щей нам понадобится:



- **300 гр телятины**
- **200 гр капусты белокочанной**
- **1 средний перец**
- **1 морковка**
- **1 помидорка**
- **1 луковица**
- **6 небольших картофелин**

Мясо режем на небольшие кусочки и варим с лавровым листом:



Когда мясо будет готово, готовим овощи:

Картофель нарезаем мелкими кубиками и отправляем в суп:



Морковь натираем на крупной терке, лук и помидор мелко режем, перец нарезаем мелкой соломкой:



Все овощи разом тушим на медленном огне на сковороде с растительным маслом:



Когда картофель будет готов, добавляем в суп мелко рубленую капусту:



Мясо вынимаем и режем на мелкие кусочки:



Наши овощи должны получится такими:



Добавляем их в кастрюлю:



Чем люблю этот рецепт, так это тем, что капуста получается не хрустящая, но и не слишком мягкая. Наливаем супчик в тарелку, украшаем петрушкой:



А вот супруг предпочитает добавлять в эти щи сметану и черный молотый перец:



Приятного аппетита!

Комментарии: 6

Гость # 00:37 8.02.2016

Это борщ а щи ёлки палки.

> **Анна Нечаева** # 06:34 8.02.2016
>
> Это щи.

Гость # 00:38 8.02.2016

Чем тогда борщ отличается...большим колличеством томатов....?

> **Анна Нечаева** # 06:34 8.02.2016
>
> Вы прежде чем глупость писать, хотя бы попробуйте подумать и учите матчасть. Щи - это разновидность заправочного супа с капустой и/или щавелем или другой зеленью. А борщ по сути тоже заправочный суп, но на основе свеклы.



Алексей Колесников # 19:19 7.04.2017

Прикольно))завтра буду варить Щи дочке)



Алексей Колесников # 19:01 9.04.2017

Спасибо приготовил)))) ооочень вкусно!!!!Хочется пожелать огромного процветания проекта.
