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

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

Щи с вермишелью

21 августа 2012 13:06 · https://open-cook.ru/recipes/schi-s-vermishelyu



Любителям щей посвящается…

Эти щи я сделала на курином бульоне, сваренном из пары голеней.

На 1 литр супа понадобилось:

- 700 мл куриного бульона
- 1 маленькая горсть вермишели
- 1 маленькая морковка (около 40 гр)
- 1 маленькая луковица (около 30 гр)
- 1/5 часть сладкого перца (около 30 гр)

- 70-100 гр капусты
- 1 маленький помидор (около 30 гр)
- немножко зелени
- растительное масло для пассеровки овощей
- соль

Пока бульон доходит до кипения, делаем пассеровку.
Морковь, помидор и перец нарезаем мелкими кубиками, а лук – полукольцами. Пассеруем все это на среднем огне до готовности.



Капусту нарезаем тонкой соломкой и закидываем в кипящий бульон. Варим минут 5:



По прошествии 5 минут добавляем в него вермишель:



И пассерованные овощи:



Варим минуты 4-5, солим:



При подаче посыпаем мелко рубленной зеленью:



Приятного аппетита!





Комментарии: 1

Владимир # 15:50 25.04.2021

Вкусно !!!