

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина - 360 г
Картофель - 3 шт.
Вода - 1,4 л
Соль - по вкусу
Белокочанная капуста - 400 г
Морковь - 0,5 шт.
Репчатый лук - 1 шт.
Подсолнечное масло - 50 мл
Томатная паста - 1 ст.л.
Чеснок - 1 зубчик
Лавровый лист - 1 шт.
Чёрный молотый перец - по вкусу

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Щи со свиной наиболее популярный рецепт, хотя и с другими видами мяса этот суп всегда получается вкусным, ароматным и наваристым. Для щей отлично подходят свиные рёбрышки, они дают хороший бульон, и мяска на них вполне достаточно для супа. Приготовление щей — дело не такое сложное, как может показаться начинающим кулинарам. Так, например, для меня самое сложное в этом - это шинковка капусты.

Итак, для приготовления щей со свиной подготовьте: свинину (я взяла верхнюю часть свиных рёбер, с которых корейка была срезана частично), картофель, воду, соль, белокочанную капусту, морковь, лук, подсолнечное масло, томатную пасту, чеснок, лавровый лист, чёрный молотый перец.

Свинину нарежьте порционно, сложите в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на плиту. Снимая образующуюся в процессе закипания пену, дайте воде закипеть, затем бульон посолите и варите мясо минут 20. Тем временем картофель почистите и нарежьте кубиками.



Добавьте картофель в кастрюлю и варите бульон до тех пор, пока картофель не будет полностью сварен. Белокочанную капусту нашинкуйте как можно тоньше.



Лук (маленькие кубики) и морковь (крупная тёрка) обжарьте на подсолнечном масле, добавьте томатную пасту и обжарьте всё вместе ещё пару минут. В кастрюлю переложите капусту, дайте бульону закипеть.



Проварите щи до мягкости капусты (хватит минут 5-6, хотя всё зависит от самой капусты), затем в кастрюлю переложите томатную зажарку.



Пусть щи ещё раз закипят. Проварите их ещё около 5 минут, добавьте измельчённый чеснок, лавровый лист, молотый перец. Через минутку плиту следует выключить - щи со свининой готовы!



Подайте щи со свинойной либо с зеленью, либо со сметаной, либо и с тем, и с тем - кто как любит ...



Приятного вам аппетита!