Щи из квашеной капусты с шампиньонами

Автор: Мухаббат
26.03.2012 08:51 - Обновлено 27.03.2012 08:52

Для постящихся (и не только) предлагаю приготовить эти вкусные и насыщенные щи. Готовятся они очень просто и быстро!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 чашка (500 мл.) квашеной капусты

2 картофеля

1 головка репчатого лука

1 банка (400 гр.) консервированных шампиньонов (можно свежие)

2 ст.л. оливкового масла

1 лавровый лист

соль

перец горошком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В сотейник вылить оливковое масло и нагреть. Лук очистить и мелко порубить, Выложить в сотейник и обжарить до золотистого цвета.

С консервированных шампиньонов слить жидкость и некрупно нарезать (свежие шампиньоны вымыть, обсушить бумажным полотенцем и нарезать). Выложить грибы к поджаренному луку. Жарить на среднем огне минут 7-10.

В кастрюлю налить 2 литра воды, дать закипеть. Картофель очистить, вымыть и нарезать средним кубиком. Выложить в кастрюлю с кипящей водой. Слегка посолить и варить до готовности.

В кастрюлю добавить квашеную капусту и варить до мягкости капусты (время произвольное, поскольку кто-то любит капусту с хрустом, а кто-то мягкую).

Добавить обжаренные с луком грибы, лавровый лист и перец. Потомить минут 5.

Выключить кастрюлю и дать настояться.

Этим щам идеальную гармонию создадут ржаные сухарики.

P.S. На вторые сутки, настоявшись, щи становятся еще вкуснее.

{jcomments on}