

Щи с курицей из свежей капусты

Щи с курицей из свежей капусты



Ингредиенты:

Капуста свежая 125 г,
картофель 80 г,
лук репчатый 24 г,
морковь 25 г.
масло сливочное 10 г.,
курица 50 г.,
чеснок 2 зубчика.

Приготовление:

В кипящий куриный бульон кладут нашинкованную капусту и картофель, нарезанный дольками, и варят до готовности. В конце варки заправляют луком и морковью, с пассированными на сливочном масле. При подаче подают дольку чеснока.

Суп с печенью



Ингредиенты:

Кости говяжьи 25г
Печень 60г
Картофель 125г
Лук репчатый 35
Мука 5г
Масло сливочное 10г
Лист лавровый
Перец
Соль

Приготовление:

В кипящий костный бульон опускают нарезанный кусочками картофель. После того как бульон снова закипит, кладут нашинкованный лук, нарезанную брусочками и слегка обжаренную печень, запанированную перед обжариванием в муке, соль, перец, лавровый лист и доводят до готовности. При подаче в тарелку кладут сливочное масло.

Щебярь шурьба (уха добрая)**Ингредиенты:**

Рыба мелкая речная (карась, ерш, пескарь) 100г
Рыба крупная 125г
Лук репчатый 35г
Лист лавровый
Перец
Соль

Приготовление:

Мелкую речную рыбу очищают, потрошат, удаляют жабры, промывают, заливают водой и варят до готовности, затем ее разминают, бульон процеживают и снова ставят на огонь. В кипящий бульон кладут куски крупной речной рыбы, лук (целые головки). Незадолго до готовности добавляют соль, черный перец, лавровый лист. При желании уху готовят с картофелем.

Источник: <http://supercook.ru/ussr-f/ussr-f-42.html>

Источник: <http://registan.kz/sup-s-pechenyu/>

Источник: <http://registan.kz/category/%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D1%8B/mordovskaya-kuxnya/>