

Зеленые щи

Ингредиенты

- Петрушка - 2-3 веточки
- Шпинат - 200 г
- Щавель - 100 г
- Картофель - 4 шт среднего размера
- Репчатый лук - 1 головка
- Морковь - 1 шт
- Оливковое масло - 2-3 ст.л
- Вода - 1,5 л
- Говядина - 500 г (лопаточная или тазобедренная часть, лучше всего на кости)
- Лавровый лист -
- Яйцо - 4 шт
- Сок - 1/2 лимона
- Сметана - 100 г для подачи
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Петрушку, шпинат и щавель вымойте и обсушите. Овощи вымойте и очистите. Картофель нарежьте средними кубиками. Лук и морковь порежьте ломтиками. Шпинат и щавель порубите.

2

Мультиварку поставьте на функцию «Жарка», разогрейте в чаше оливковое масло и обжаривайте в нем лук и морковь 5 минут. Поставьте мультиварку на функцию «Варка», влейте воду, положите мясо и готовьте 40-50 минут при закрытой крышке. За 5 минут до готовности добавьте лавровый лист.

3

Откройте крышку мультиварки и снимите пену. Выньте мясо, остудите и нарежьте мелкими кубиками. Засыпьте в готовый бульон картофель, жареную морковь с луком и готовьте на функции «Варка» 15–20 минут.

4

Когда супу останется вариться 10 минут, добавьте мясо со шпинатом и щавелем. За 5 минут до готовности аккуратно влейте 4 сырых яйца так, чтобы желток остался целым. Готовьте, не мешая. В конце посолите, поперчите и добавьте лимонный сок по вкусу. Посыпьте мелко рубленой зеленью и подавайте со сметаной.

Приятного вам аппетита :)