



Щи с молодой ботвой редиса

Ингредиенты

- свежий редис - 1 кг,
- ботва редиса - 500 г,
- репчатый лук - 2 шт.,
- чеснок - 3-4 зубчика,
- картофель - 4 шт.,
- морковь - 1 шт.,
- капуста - 200 г,
- лавровый лист - 3-4 шт.,
- растительное масло - 1 столовая ложка,
- соль,
- перец,
- зелень (укроп, петрушка) для подачи,
- сметана (если нет поста).

Приготовление

1. Редис отделить от ботвы, обрезать у корнеплодов корешки и место прикрепления ботвы и тщательно промыть редис в холодной воде.
2. Молодую ботву редиса замочить в холодной воде на 20 минут, затем тщательно промыть в проточной воде и нарезать на кусочки примерно 2-3 см.
3. Чеснок очистить, помыть, измельчить.
4. Лук очистить, помыть, мелко нарезать.
5. Морковь и картофель помыть, очистить, снова помыть и нарезать кубиками.
6. Капусту промыть проточной водой и мелко нашинковать.
7. Разогреть растительное масло в большой кастрюле на среднем огне и пассеровать в нём лук с морковью до мягкости.
8. Затем добавить в кастрюлю ботву редиса, корнеплоды редиса и картофель и обжарить всё вместе около 5 минут.
9. После этого добавить капусту, измельченный чеснок и лавровый лист.
10. Посолить и поперчить по вкусу, залить овощи 2 литрами холодной воды и довести до кипения.
11. Уменьшить огонь и варить щи под закрытой крышкой около 30-40 минут до готовности овощей.
12. Подавать готовое блюдо горячим, украсив его свежей зеленью и приправив сметаной, если нет поста.

