

Shchi

Toplam 135 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~140 kcal

Açılış 15/10

Rus lahana çorbası et suyu ve kök sebzelerle sade ama derin bir kış kasesidir.

Malzemeler

- 500 gr Lahana
- 400 gr Dana eti
- 2 adet Havuç
- 2 adet Patates
- 4 yemek kaşığı Ekşi krema
- 0.3 demet Dereotu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Dana etini suyla tencereye alı ve 45 dakika haşlayın.
2. Lahana, havuç ve patatesi doğrayın.
3. Sebzeleri et suyuna ekleyin.
4. Çorbayı 25 dakika pişirin, lahana lifleri diri kalmasın.
5. Eti didikleyip çorbaya geri alın.
6. Ekşi krema ve dereotuyla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti ocaktan aldıktan sonra alüminyum folyoyla örtüp 5 dakika dinlendirmek suların şerbeti dağıtır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak kek ve dilimlenmiş limon ile birlikte sıcak masaya çıkarın.

Alerjenler

Süt