

# Щи наваристые с грибами

*12 сушеных грибов (белых или подберезовиков), 500-600 г квашеной капусты, 2 моркови средних размеров, 2 корешка петрушки, 2 луковицы, 2 ст. ложки томатного пюре, 0,3 стакана растительного масла, пучок зелени – петрушки и укропа, 1 корень пастернака, 7 картофелин, 3 лавровых листа, 15-20 горошин черного перца, 1 ст. ложка муки, соль*

Долить замоченные накануне грибы 3 литрами холодной воды и поставить на огонь. Пока варится бульон, почистить и нарезать овощи, выложить их на сковородку (кроме картофеля, который следует залить холодной водой), заправить маслом и тушить 10-15 минут. Затем добавить в овощи томатное пюре, муку и тушить еще 5 минут.

В грибной бульон положить лавровый лист, перец и отжатую от сока квашеную капусту. Через 15 минут в кипящий бульон добавить тушеные овощи и картофель. Теперь щи должны кипеть до тех пор, пока не сварится картофель. Солить щи нужно только после готовности.

В готовые щи добавить 2-3 дольки чеснока, растертые с небольшим количеством соли (если это необходимо). Мелко нарезанные укроп и петрушка положить прямо в тарелку.