**Щи из молодой капусты на мясном бульоне**

**Продукты для приготовления**

Говядина или свинина на кости – 500 г

Молодая капуста – 500 г

Вода питьевая – 2,5 л

Репчатый лук – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Картофель – 20 шт.

Лавровый лист – 2 шт.

Чеснок – 3 зубчика

Растительное масло – 2 ст. л.

Консервированные томаты в собственном соку – 100 г

Петрушка – 3 веточки

Укроп – 3 веточки

Соль – по вкусу

Молотый черный перец – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Говядину или свинину для щей из молодой капусты моем и помещаем в кастрюлю. Заливаем водой и на сильном огне доводим до кипения.

**Шаг 2**

Образовавшуюся пену снимаем шумовкой. Огонь уменьшаем до слабого и варим под неплотно закрытой крышкой 2 часа.

**Шаг 3**

Подготовим овощи для щей из молодой капусты. Лук и чеснок очищаем. Лук нарезаем полукольцами, а чеснок мелко рубим.

**Шаг 4**

Морковь и картофель очищаем и моем. Картофель нарезаем брусочками, перекладываем в миску и заливаем холодной водой, чтобы не почернел. Морковь нарезаем тонкой соломкой.

**Шаг 5**

Молодую капусту для щей очищаем от верхних листьев и споласкиваем водой. Разрезаем кочан пополам и удаляем кочерыжку. Тонко шинкуем капусту острым ножом.

**Шаг 6**

В сотейнике нагреваем растительное масло. Кладём в него лук с морковью и, помешивая, подрумяниваем до золотистого цвета.

**Шаг 7**

Затем добавляем консервированные томаты без кожицы. Перемешиваем с луком и морковью. Тушим 5 минут.

**Шаг 8**

Готовый бульон для щей процеживаем через мелкое сито в чистую кастрюлю.

**Шаг 9**

Мякоть говядины или свинины отделяем от кости и нарезаем небольшими кусочками. Складываем в миску и заливаем небольшим количеством бульона.

**Шаг 10**

Процеженный бульон доводим до кипения. Картофель откидываем на дуршлаг и отправляем в кастрюлю с бульоном. Варим 10 минут на среднем огне.

**Шаг 11**

Затем перекладываем тушеные овощи и варим ещё 5 минут.

**Шаг 12**

Отправляем в бульон с овощами нашинкованную капусту. Солим и перчим по вкусу.

**Шаг 13**

Доводим до кипения, кладём кусочки мяса, добавляем лавровый лист. Варим 5 минут.

**Шаг 14**

Петрушку и укроп моем и мелко нарезаем, а грубые стебли удаляем.

**Шаг 15**

Отправляем зелень вместе с чесноком в почти готовые щи и провариваем 3 минуты. Снимаем с огня.

**Шаг 16**

Щи из молодой капусты на мясном бульоне приготовлены. Оставляем щи в кастрюле под крышкой на 30 минут и подаём со сметаной.

Приятного аппетита!