

Shchi

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~140 kcal

Açılış 15/10

Rus lahanası 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

Yapılış

1. Dana etini 45 dakika haşlayın.
2. Lahana, havuç ve patatesi ekleyin.
3. Sebzeler yumuşayana kadar 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti ocaktan aldıktan sonra alüminyum folyoyla örtüp 5 dakika dinlendirmek suların leşit dağıtılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze doğranmış dereotu ve bir damla zeytinyağıyla sunum kurun, yanına kış kasesi eklemek ilüştürün.