



Ингредиенты:

250—300 г говяжьих костей,

1 л воды,

300 г квашеной капусты,

250—300 г картофеля,

50 г моркови,

5—10 г корня петрушки,

50 г репчатого лука,

20 г чеснока,

50 г муки,

20—25 г жира,

50 г сметаны,

50 г томатной пасты или острого соуса, тмин, соль по вкусу.

Приготовление

Из костей сварить бульон, процедить. Добавить картофель, капусту, варить 15 минут. Добавить муку, сметану, томатную пасту, тмин, соль по вкусу. Перемешать.