



Ингредиенты:

- 50 г вареной или печеной свеклы,
- 100 г свежих или 15 г сушеных грибов,
- 40 г репчатого лука,
- 5 г корня петрушки,
- 70-80 г моркови,
- 50 г сливочного масла,
- 1 л воды,
- 200 г свежей капусты,
- 2 г чеснока,
- 25-30 мл столового уксуса или 20 г яблочного пюре,
- 70-80 г сметаны,
- 2 бульонных кубика,
- 3 горошины перца,
- пряные травы,
- зелень, соль по вкусу.

Приготовление

Рубленый лук, грибы (сушеные предварительно замочить на 3-4 часа), петрушку и морковь обжа
Капусту варить в воде до полуготовности, затем добавить обжаренные грибы и коренья. Варить
Посолить, заправить и довести до кипения.
Подавать со сметаной и рубленой зеленью.
Прекрасные **татарские блюда** для здорового и вкусного питания, очень удобные в