

Русские ши

Вам понадобится

Говядина (на кости)	600 г
Квашеная капуста	300 г
Лук репчатый	150 г
Морковь	200 г
Картофель	600 г
Соль, перец, лавровый лист	по вкусу
Растительное масло	30 мл
Вода	1,5 л

Приготовление

- 1 Квашеную капусту слегка отжать. Лук и морковь нарезать мелким кубиком, картофель – средним.
- 2 В чашу мультиварки выложить говядину, налить воду. Установить программу ВАРКА, время приготовления 3 часа. Затем бульон отставить в сторону, мясо отделить от кости и нарезать произвольно.
- 3 В чашу мультиварки налить масло, установить программу ЖАРКА, время приготовления 10 минут. После начала обратного отсчета выложить в чашу лук и морковь. Готовить до окончания приготовления, периодически помешивая.
- 4 В чашу добавить капусту и картофель, лавровый лист, соль и перец, залить бульоном. Установить программу СУП, время приготовления 1 час. За 30 минут до окончания приготовления добавить мясо.