

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.