



# Йота

## Суп із квасолі й кислої капусти

Кількість порцій: 4 Час на підготовку: 20 хвилин Час готування: 45 хвилин

- 225 г кислої капусти, злити рідину
- 150 г консервованої червоної квасолі, злити рідину
- 300 г картоплі, нарізаної великими шматками
- 320 г шинки або свинини
- 950 мл води
- 2 зубки часнику
- сіль і перець за смаком
- 1 лавровий листок
- 1 цибулина середньої величини, посічена
- рослинна олія
- 2 ч. л. борошна
- 175 мл сметани

- 1 Наповніть велику каструлю водою і доведіть до кипіння. Вкиньте в окріп кислу капусту, квасолю, картоплю і м'ясо. Готуйте приблизно 20 хвилин, доки овочі не стануть м'якими.
- 2 Додайте часник і лавровий листок. Посоліть і поперчіть.
- 3 Тим часом розтопіть у сковорідці трохи масла на СЕРЕДНЬОМУ вогні. Попасеруйте у ньому цибулю близько 3 хвилин.

- 4 Додайте борошно і готуйте ще 2 хвилини, постійно помішуючи.
- 5 Додайте цибулево-борошняну суміш до тушкованого м'яса. Розмішайте і залиште на МАЛОМУ вогні ще приблизно на 15 хвилин.
- 6 Безпосередньо перед подаванням на стіл додайте сметану і розмішайте. Розігрійте на МАЛОМУ вогні протягом 2-3 хвилин. Подавайте на стіл.



4-літрова пароварка з кришкою діаметром 19 см



Сковорідка, що не допускає пригорання, діаметром 20 см з кришкою



або Маленький сотейник з кришкою діаметром 19 см

