



- ✓ ipari konyhák tervezése
- ✓ teljes körű kivitelezés
- ✓ szervíz és karbantartás
- ✓ tanácsadás
- ✓ professzionális gépek

Scsi (Щи) – orosz savanyúkáposzta-leves, ünnepi változat

Adag: 6 fő

Elkészítési idő: kb. 2–2,5 óra

Nehézség: közepes

Hozzávalók

800 g marhalábszár vagy sertéslapocka

1 db velős csont (opcionális)

2,5 liter víz

500 g savanyú káposzta

1 nagy fej vöröshagyma

2 db sárgarépa

2–3 db burgonya

2 evőkanál sertészsír vagy vaj

2 db babérlevél

5–6 szem fekete bors

Só (óvatosan)

Elkészítés

A húst és a csontot hideg vízben feltesszük főni. Forrás után leszedjük a habot, majd lassú tűzön körülbelül 1,5 órán át főzzük, amíg a hús megpuhul. A savanyú káposztát külön edényben, kevés zsiradékon 20–30 percig pároljuk. A leveshez adjuk a felkockázott burgonyát, a karikára vágott répát, a babérlevelet és a borsot. Rövid főzés után hozzáadjuk a párolt káposztát. A hagymát zsiradékon arany­sárgára pirítjuk, majd a leveshez adjuk, és további 20–30 percig főzzük, hogy az ízek összeérjenek.

Tálalás

Forrón, mélytányérban tálaljuk. Tálaláskor egy kanál tejföllel és friss kaporral kínáljuk, rozskenyérrel kísérvé.