

Harukapsa Štši-Щи

Õige vene harukapsa štši baasretsept

**Štši-Щи kolm
põhilist
komponenti:**

1. Harukapsas
2. Liha
3. Zavarka



1. Kondid ja Liha
keema.
Vt. Liha kala
keetmisest

2. Harukapsas hauduma
v keeta kontidest
saadud puljongis



3. Zavarka

1. Lõika sibul kuubikuteks ja prae läbipaistvaks
2. Lisa jämedalt riivitud poegand
3. Lisa tomatipasta v mingi kaste
– NB! ettevaatust liialdamisega
Hauta korralikult läbi



4. **Sega** kõik korralikult kokku ... ja keeda ca 10 minutit



5. **Hakka** matsutama



Alternatiivsed komponendid

Kardulas, mite mingil juhul pole soovitatav keeta kartulit happelises keskkonnas, vaid eraaldi ja siis segada supi hulka. Panin kartuli alternatiivsete komponentide hulka, kuna seda enne XIX saj. ei tuntudki



Jahu – prae kuival pannil kergelt beežiks



Kruup, Kõpsetatud õun, Seened – nende lisamisel kasuta oma kujutlusvoimet

Maitseaine ja roheline