Щи зеленые

Ингредиенты	Масса, г		
Щавель			300
или щавель	100	100	100
и шпинат	200	200	200
Картофель	150	150	100
Петрушка (корень)	30		
Лук репчатый	30	40	40
Лук зелёный	30		
Мука пшеничная	20	20	20
Маргарин столовый	24	24	24
Яйца	20	20	20
Бульон или вода	750	800	750
Выход	**1000**		

Щавель припускают в собственном соку, шпинат припускают в небольшом количестве воды, затем всё протирают. В кипящий бульон кладут картофель и варят, затем добавляют пассерованный лук, пюре из шпината и щавеля и варят 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки щи заправляют пассерованной мукой, разведённой бульоном ил водой, добавляют соль, специи.

Половину шпината и щавеля можно не протирать, а положить нарезанными. Сваренное вкрутую яйцо и сметану кладут в щи при отпуске. Норма закладки яиц может быть увеличена до 1/2 шт. на порцию.

Источники

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.— М.: Экономика, 1982. — 720 с. — (Министерство торговли СССР)

From:
https://itstinks.ru/ - **It stinks!**

Permanent link:
https://itstinks.ru/doku.php/schi_zeljonye?rev=1728145825

Last update: **2024/10/05 19:30**