**Рецепт щей из свежей капусты с болгарским перцем**

**Ингредиенты**

Мясо на кости – 600 г

Вода – 2,6 л

Капуста молодая - 200 г

Картофель - 3 шт.

Морковь - 1 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Болгарский сладкий перец (зеленый и красный) - 2 шт.

Помидоры – 1-2 шт.

**Специи для супа:**

Чеснок - 2 зуб.

Кориандр - 1/3 ч. л.

Хмели-сунели - 1/2 ч. л.

Аджика острая - по вкусу

Лавровый лист – 1 шт.

Зелень сушёная – по вкусу

Черный молотый перец - по вкусу

Растительное масло для жарки - 3 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить вкусные и наваристые щи из свежей капусты? Подготовим продукты. Мясо для щей можно взять любое: из говядины, телятины, баранины, свинины или из курицы. У нас баранина на кости. Отправляем её в воду, доводим до кипения, снимаем пену и варим на маленьком огне до готовности.

**Шаг 2**

Сначала приготовим вкуснейшую зажарку для щей. Репчатый лук очищаем, нарезаем небольшими кубиками и пассеруем в глубокой широкой сковороде с разогретым растительным маслом до прозрачности, помешивая лопаткой.

**Шаг 3**

Морковь очищаем и натираем на крупной тёрке. Отправляем пассероваться к луку.

**Шаг 4**

Сладкий болгарский перец моем, разрезаем пополам и очищаем от семян. Нарезаем соломкой. Сладкий болгарский перец задаёт щам из молодой капусты неповторимый вкус и шарм.

**Шаг 5**

Отправляем нарезанный перец к остальным овощам в сковороду.

**Шаг 6**

Помидоры моем, нарезаем кубиком и отправляем к остальным овощам. Добавляем зубчики чеснока, пропущенные через пресс.

**Шаг 7**

Теперь в зажарку для аромата добавляем специи: хмели-сунели, кориандр и острую абхазскую аджику. Всё перемешиваем и пару минут тушим на среднем огне.

**Шаг 8**

Приправляем зажарку сухими травами: базиликом и укропом. Кладём лавровый лист. Ещё раз перемешиваем. Выключаем плиту. Ароматная заправка готова.

**Шаг 9**

Свежую капусту, примерно 200 г, шинкуем тонкой соломкой.

**Шаг 10**

Картофель очищаем и нарезаем небольшими кубиками. Отправляем в бульон. Повышаем градус варки и даём закипеть.

**Шаг 11**

Следом выкладываем нашинкованную капусту и ещё раз даём закипеть. Солим по вкусу.

**Шаг 12**

Отправляем в бульон заправку со сковороды и перемешиваем. Убавляем огонь до минимального и варим суп 10-15 минут.

**Шаг 13**

Щи из свежей капусты с болгарским перцем и помидорами приготовлены. Они получились густые, наваристые, очень ароматные и вкусные.

**Шаг 14**

Разливаем в порционные тарелки и подаём щи со сметаной.

Приятного аппетита!