**Рецепт "Постные щи с грибами":**

•Капуста квашеная — 1 кг

•Огурец соленый — 1 шт

•Шампиньоны (свежие) — 0,5 кг

•Грибы сушеные — 80 г

•Картофель (крупный) — 3 шт

•Морковь (большая) — 1 шт

•Лук репчатый (крупный) — 1 шт

•Помидор (по желанию) — 3 шт

•Перец болгарский (по желанию) — 2 шт

•Фасоль консервированная — 2 бан.

•Зелень ( укроп и зеленый лук) — 70 г

•Масло растительное (для поджарки) — 50 мл

•Перец душистый (по вкусу)

•Соль (по вкусу)

Мелко режем лук, соленый огурец , стебли укропа и на сковороду обжариваться в растительном масле.

Капусту дополнительно нарезать и поставить вариться на средний огонь около 2ч.

Как лук стал прозрачным, добавить шампиньоны и, помешивая, выпарить выделившуюся жидкость.

Затем туда же мелко порезанный болгарский перец. Помидоры кубиками и туда же в сковороду. Картошку и морковь режу мелкими кубиками. Примерно через полтора часа варки капусты закладываем картошку, морковь, сушеные грибы, добавляем воду и, как закипит, выкладываем все содержимое сковородки.

Фасоль из банок вместе с жидкостью. Укроп и зеленый лук мелко шинкуем. Закладываем зелень и молотый черный (душистый) перец сразу после выключения огня. Можно добавить семена или "зонтики" укропа или аджику.