

ЗАЯВКА № 10

Ім'я: Ольга

Рік народження: 1985

БОРЩ

з копченими реберцями та зеленим яблуком



Звісно, що двох однакових борщів навіть у одного кухаря не вийде. Серед рецептів борщів в моїй колекції є один особливий — з яблуками та копченими реберцями. Його я й вирішила презентувати на конкурсі. Копченості надають борщу особливого смаку, а яблука пікантності. Цей борщ особливо смакує зі сметаною та зеленню.

Для борщу знадобиться:

- Копчені реберця – 500гр
- Буряк цукровий – 300гр
- Буряк столовий – 300гр
- Морква – 200гр
- Капуста – 400гр
- Картопля – 400гр
- Перець солодкий – 150гр
- Томатна паста – 60гр
- Кисле зелене яблуко – 200гр
- Вода – 2л
- Сіль, спеції
- Зелень

Технологія приготування:

З ребер зварити бульйон. М'ясо звільнити від кісток, порізати на порційні шматочки.

Овочі промити і почистити.

Буряки, моркву і перець нарізати соломкою, капусту нашаткувати, картоплю нарізати кубиком.

Столовий буряк, моркву і перець тушкуємо на сковорідці з томатною пастою та бульйоном.

Цукровий буряк кладемо в бульйон і варимо 20хв.

Додаємо картоплю, капусту, варимо до напівготовності і закладаємо заправку.

Сіль та спеції додати за смаком.

Нарізане соломкою яблуко додаємо в майже готову страву, доводимо до кипіння. Дати настоятися 15хв.

Подавати зі сметаною та зеленню.



Смачного!