

## ЗАЯВКА № 11

Ім'я: Діана

Рік народження: 2000

# ПІСНИЙ БОРЩ з креветками і КОКОСОВИМ МОЛОКОМ



### Інгредієнти:

- Міцний яловичий бульйон - 1,5 л.
- Буряк чищена - 200 г.
- Цибуля ріпчаста - 150 г.
- Капуста - 200 р
- Морква чищена - 100 г.
- Картопля - 100 г.
- Креветки чищені - 10-15 м
- Часник - 1 м
- Томатна паста - 70 м
- Оцет столовий - 20 м
- Лавровий лист - 3 шт.
- Цукор - 30 г.
- Сіль за смаком
- Перець-горошок
- Перець запашний
- Кокосове молоко за смаком

### Технологія приготування

Готують міцний яловичий бульйон.

Обсмажують цибулю і моркву, додають дрібно нарізаний часник.

Окремо тушкують нарізаний буряк до готовності, додають в нього оцет і томатну пасту.

Ріжуть картоплю і капусту, закладають в бульйон і варять до готовності.

Додають в бульйон обсмажені цибулю, моркву і буряк. Кладуть лавровий лист, сіль, перець.

В кінці додають креветки. Дають настоятися. Перед подачею додають кокосове молоко, як сметану. Подають з часниковими грінками.