

ЗАЯВКА № 14

Ім'я: Владислав

Рік народження: 2003

БОРЩ «Боярський»



Продукти:

Яловичина - 200 г
Свинина - 200 г
Курка - 200 г
Буряк - 2 шт.
Морква - 1 шт.
Цибуля ріпчаста - 1 шт.
Сало - 50 г
Часник - 3-4 зубчики
Томат-паста - 1,5 ст. ложки
Оцет - 2 ст. ложки
Борошно - 1 ч. ложка
Сіль
Перець
Лавровий лист
М'ясо з кісткою
на бульйон

Технологія приготування

- Ставимо варитися бульйон з шматочка яловичини з кісткою.
- А в цей час нарізаємо буряк соломкою.
- Буряк тушкуємо з додаванням оцту і невеликої кількості води під кришкою. Коли буряк вже майже готовий, додаємо томат-пасту і ще трохи притушуємо.
- Нарізаємо м'ясо соломкою.
- Сало нарізаємо дрібними шматочками і розтираємо разом з часником. Цибулю з морквою нарізаємо і обсмажуємо до золотистого кольору. В кінці смаження додати борошно.
- Наповнюємо горщики підготовленими продуктами, додаємо спеції, заливаємо бульйоном.
- Ставимо борщ в горщику в духовку і доводимо до готовності.

Борщ в горщику готовий! Смачного!