

ЗАЯВКА № 15

Ім'я: Ганна

Рік народження: 1983

ЧЕРВОНИЙ БОРЩ З КАРАСЯМИ - неймовірна смакота!

Не знаєте, що приготувати рідним на обід? Тоді скористайтесь рецептом червоного борщу з карасями та грибами. Усі будуть в захваті від цієї страви.



Інгредієнти:

- Карасі - 4 шт.
- Картопля - 5-6 шт.
- Червоний буряк - 3 шт.
- Білі сушені гриби - 200 г
- Квасоля - 200 г
- Капуста - 1 качан
- Морква - 1 шт.
- Коріння петрушки та пастернаку - по 1 шт.
- Цибуля - 2 шт.
- Томатна паста - 50 г
- Оцет 3% - 2 ч.л.

Спосіб приготування:

- Очистіть рибу, випотрошіть і потім карбуйте (зробіть тоненькі надрізи). Обваляйте в борошні і обсмажте на олії. Квасолю відваріть, також відваріть гриби та наріжте соломкою.
- Капусту нашинкуйте, цибулю дрібно поріжте, пасеруйте з борошном. Картоплю наріжте невеликими шматочками.
- Нарізаний буряк тушуйте з оцтом, потім додайте томати. У киплячий відвар спочатку киньте картоплю (якщо містить в собі мало крохмалю). Далі додайте капусту, гриби, квасолю, цибулю, буряк з томатом. Варіть до готовності.
- Коли борщ звариться, доповніть його порційними шматками риби і дайте ще раз закипіти. Залиште на плиті хвилин 15 настоятися і тоді подавайте до столу.



Смачного!