

## ЗАЯВКА № 14

Ім'я: Владислав

Рік народження: 2000

# БОРЩ

## з сушеними грибами



### Інгредієнти:

1. Гриби сушені - 50 г
2. Куряча грудка (або стегенце) - 1 шт.
3. Буряк - 1 шт.
4. Капуста білокачанна - 200 г
5. Картопля - 3 шт.
6. Морква - 1 шт.
7. Цибуля ріпчаста - 1 шт.
8. Томатна паста - 2 ст. л.
9. Часник - 2 зубчики
10. Олія - для смаження овочів
11. Сіль за смаком
12. Лавровий лист (за бажанням) - 2 шт.

### Для подачі (за смаком):

1. Сметана
2. Зелень свіжа
3. Перець чорний молотий

### Технологія приготування

Підготовляють продукти для борщу з сушеними грибами. Овочі миють і чистять. Сушені гриби замочують на 30-40 хвилин для розбухання. Курячі грудки миють і варять з неї бульйон в підсоленій воді. Варять 30 хв. з моменту закипання. Поки вариться бульйон, нарізають овочі. Цибулю і моркву нарізають дрібними кубиками. Картоплю нарізають брусочками. Буряк нарізають соломкою. Капусту тонко нашинковують соломкою. Коли звариться бульйон, відправляють в каструлю картоплю. Курячі грудки виймають з бульйону. Коли закипить бульйон з картоплею, додають туди розмочені гриби. Варять 20-30 хв. до м'якості грибів. Поки вариться картопля і гриби, приготавляють заправку для борщу. Для цього



цибулю і моркву обсмажують на олії до золотистого кольору. Окремо обсмажують буряк з томатною пастою, вливають трохи води і тушкують 10 хвилин, до м'якості буряка. Буряк з томатною пастою додають в борщ. Туди ж відправляють цибулю і моркву. Коли все закипить, додають нашатковану капусту. Доводять борщ з грибами до кипіння і варять 5-7 хвилин. Тим часом часник вичавлюють через прес. Варену курячу грудку нарізають порційними шматочками. Додають в борщ часник і скибочки курячої грудки. За бажанням можна додавати лавровий лист. Доводять борщ з куркою до кипіння, варити 1-2 хвилини. Готовому борщу дають настоятися 15-20 хв. Подають борщ зі сметаною і зеленню. За бажанням посипають чорним меленим перцем.

