

ЗАЯВКА № 17

Ім'я: Анастасія

Рік народження: 1999

САМИЙ ТЕМНИЙ БОРЩ

Для приготування 4 порцій «Самого темного» борщу нам знадобляться такі інгредієнти:



Вода 2 л
М'ясні кістки (краще реберця) – 1 кг
Буряк 400 г
Морква 200 г
Цибуля 200 г
Капуста 400 г
Картопля 300 г
Квашені помідори 100 г
Томатна паста 25 г
Сіль за смаком
Цукор 15
Смалець або олія 30 г
Підкопчене сало 100 г
Спеції
Зелень
Сметана

У каструлю закладаємо кістки, цибулину з лушпинням, моркву великими кільцями, трохи сілі, заливаємо холодною водою і ставимо варити. Після того, як закипить – знімаємо пінку і варимо одну годину. В цей час в другу невелику каструлю, або сотейник з водою закладаємо очистки від буряку, додаємо сіль – 10 г, оцет 30 г і варимо 20 хв.

Овочі нарізаємо. Моркву, цибулю, буряк, капусту – соломкою, картоплю великим кубиком.

Робимо заправку для борщу: обсмажуємо на смальці, або на олії буряк 15 хвилин, додаємо цибулю, моркву – обсмажуємо 10 хвилин, додаємо сіль і цукор – обсмажуємо з протертими квашеними помідорами і томатною пастою.

Кістки виймаємо з бульйону і розкладаємо в тарілки. Бульйон проціджуємо, а потім в нього відправляємо капусту і картоплю – варимо 15 хвилин. Борщову заправку відправляємо в каструлю і заливаємо бурячним відваром. Після того, як закипить – додаємо спеції та шматочок підкопченого сала. В результаті, ми отримали темно-бордовий борщ!

Подається з вареними кістками (реберцями), сметаною і свіжою зеленню.

Смачного!!!