

ЗАЯВКА № 18

Ім'я: Михайло

Рік народження: 2002

ЗЕЛЕНИЙ БОРЩ зі шпинатом



Інгредієнти:

- Вода 2,5 л
- Буряк 2 шт.
- Картопля 3–4 шт.
- Цибулина 1 шт.
- Болгарський перець 1 шт.
- Томатна паста 2 ст. л.
- Яйця, зварені вкруту 3 шт.
- Шпинат 200 г
- Розсіл огірковий 0,5 склянки
- Лимон 0,5 шт.
- Сіль, перець, зелень, лаврове листя

Технологія приготування:

Цей рецепт борщу відмінно підійде, якщо щавлю під рукою не виявиться. У рецепті можна використовувати як свіжий шпинат, так і заморожений, який доступний в будь-який час року. Поставити воду кип'ятити. Буряк почистити, порізати соломкою і спасерувати. Висипати в каструлю з водою, почистити і порізати кубиками картоплю. Відправити варитися, а в цей час зайнятися заправкою: цибулю і перець обсмажити з томатною пастою, додати перець горошком, часник і зелень. Влити розсіл, додати шпинат і потушити. Відправити все в каструлю.

Яйця очистіть і нарізати навпіл, додайте в борщ. Проваріть п'ять хвилин і вимкніть вогонь. Дайте настоятися трохи і подавайте.

Смачного!