

## ЗАЯВКА № 19

Ім'я: Марина

Рік народження: 2002

# Пісний «ГЕТЬМАНСЬКИЙ» БОРЩ із баклажанами



### Інгредієнти:

- Квасоля -150 г.
- Вода -3 л.
- Цибуля -1 шт.
- Баклажани – 1-2 шт.
- Морква – 1 шт.
- Буряк – 1 шт.
- Картопля – 400 г.
- Томатний соус -1-2 ст. л.
- Олія – для смаження
- Часник 2-4 зубчики
- Сіль, спеції, зелень
- Сметана для подачі

### Спосіб приготування:

Квасолю замочують на ніч, потім промивають, заливають водою і варять хвилин 30. Буряк нарізують соломкою, обсмажують на олії і тушкують з томатним соусом до готовності. Цибулю дрібно нарізують, моркву нарізують соломкою – пасерують. Баклажани обчищають, нарізують кружальцями та обсмажують на олії.

В каструлю з квасолею додають нарізану часточками картоплю та нашинковану капусту. Варять, за 5-7 хв. до готовності додають тушкований буряк, пасеровані овочі, смажені баклажани, солять, додають спеції, подрібнений часник. Готовий борщ залишають на 30 хв., щоб настоявся.

«Гетьманський» борщ подають зі сметаною та зеленню.

**Смачного!**