

ЗАЯВКА № 20

Ім'я: Дарія

Рік народження: 2003

БОРЩ ДОМАШНІЙ

з квасолею

Цей борщ є традиційним в нашій родині.

Його рецепт передається із покоління в покоління! Він дуже смачний!!!



Для його приготування знадобиться:

- Вода - 3л
- М'ясо – 400гр
- Картопля – 3 шт.
- Квасоля замочена – 1ст
- Капуста- 250гр
- Цибуля – 1шт.
- Морква – 1 шт.
- Буряк – 1шт.
- Перець болгарський – 1шт.
- Паста томатна – 1ст.л.
- Оцет – 1ст.л.
- Часник, лавровий лист
- Цукор, сіль, перець
- Зелень

Спочатку варимо бульйон - в каструлю налейте воду і покладіть м'ясо. Поставте на середній вогонь. Слідкуйте за бульйоном, перед закипанням зніміть піну. Коли закипить, накрийте каструлю кришкою і варіть на повільному вогні годину, потім додайте попередньо замочену квасолю і варіть ще 40 хв.

Готуємо пасеровку - поки вариться бульйон, посмажимо овочі. Вимийте і почистіть буряк, моркву і цибулю. Буряк натріть на крупній тертці, а моркву - на середній. Цибулю наріжте кубиками. Налийте олію на пательню, увімкніть середній вогонь. Спочатку смажте цибулю і моркву (5 хвилин), потім додайте буряк. Буряк збризніть оцтом. Завдяки цьому борщ буде по-справжньому червоним. Смажте овочі ще 5 хвилин, додайте дрібно порізаний болгарський перець, протушуйте овочі до розм'якшення. Можна додати трішки бульйону. Після цього додайте томатну пасту, цукор і перемішайте і залиште на газу ще на 5-7 хвилин.

Збираємо борщ - коли бульйон звариться, вийміть з нього м'ясо. Поки м'ясо остигає, киньте в бульйон нашатковану капусту. Через 5-10 хвилин додайте нарізану картоплю. Поки вариться картопля, м'ясо наріжте кубиками. Поверніть м'ясо в борщ.

Посоліть за смаком. Додати песеровку. Перемішайте. Додайте лавровий лист і дрібно порізану зелень. Накрийте каструлю кришкою і варіть ще 5-7 хвилин. Борщ готовий.

За бажанням в кінці приготування можна додати подрібнений часник.

Подача на стіл - борщ можна їсти відразу після приготування. Але, як правило, якщо він настоїться, то він ще смачніший. Розлийте борщ по глибоких тарілках. Додайте сметану, свіжу зелень, чорний мелений перець (якщо любите погостріше).

Їдять борщ з житнім хлібом або здобними булочками, натертими часником.

