

## ЗАЯВКА № 3

Ім'я: Людмила

Рік народження: 2002 р.

# КРЕМ-БОРЩ

*з часником та салом*



- гірчиця
- часник
- сушена зелень
- свіжа зелень
- чорний хліб
- стручковий перець
- сало
- сметана для подачі

### На 3 літровую кастрилю знадобиться:

- ошийок свинячий - 500 г
- цибуля ріпчаста – 100 г
- морква – 100 г
- перець болгарський – 200 г
- томатна паста – 50 г
- картопля – 360 г
- капуста білокачанна – 360 г
- буряк – 400 г
- спеції, олія, оцет

Готуємо м'ясний бульйон. Зварене м'ясо виймаємо, нарізаємо слайсами та зберігаємо в бульйоні до подачі.

Червоний болгарський перець, перець стручок, часник, буряк запікаємо. Робимо чіпси з чорного хліба. В сотейнику пасеруємо цибулю, моркву, томатну пасту. В підготовлений киплячий бульйон закладаємо нашинковану капусту, доводимо до кипіння і закладаємо нарізану брусочками картоплю. Варимо, та за 10 хвилин до готовності кладемо пасеровані овочі, натертий запечений та збризнутий оцтом буряк (половину всієї норми), запечений болгарський перець (частину залишаємо для декорування), доводимо борщ до готовності, солим, додаємо спеції та часник. Готовий борщ збиваємо погрузним блендером до однорідної маси.

Для подачі страви використовуємо глибоку тарілку з широкими краями (шляпа). В середину тарілки гіркою кладемо нарізаний кубиком запечений буряк, зверху віялом викладаємо слайси з м'яса, обережно наливаємо крем-борщ, додаємо сметану та зелень, прикрашаємо чіпсою з хліба.

Краї тарілки декоруємо болгарським та стручковим перцем, часником, сушеною та свіжою зеленню, ролами з сала та краплинами гірчиці.

---

