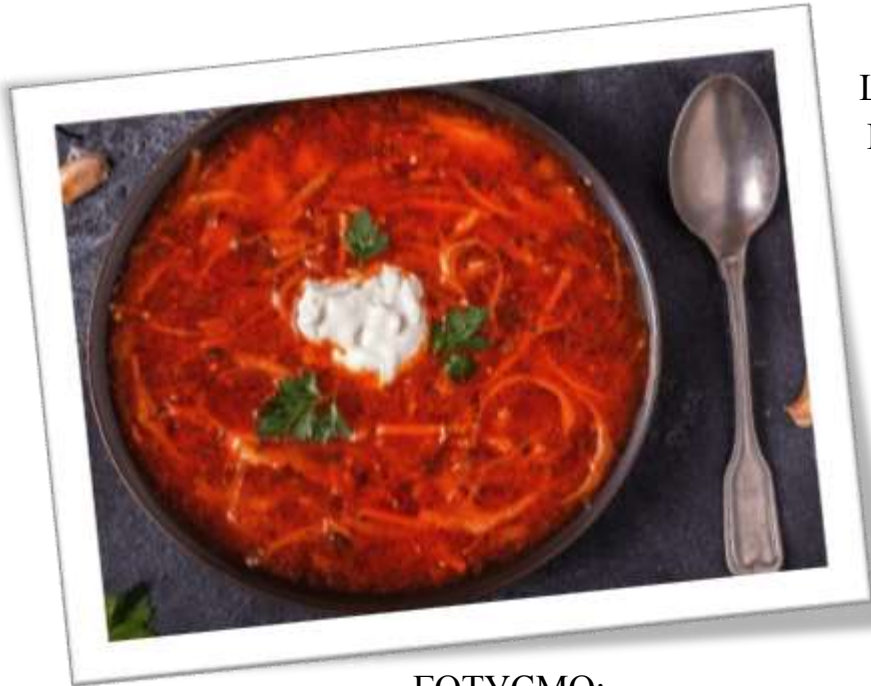


ЗАЯВКА № 4

Ім'я: Алла

Рік народження: 1970

БОРЩ «Бабусин»



Цей борщ – смак дитинства! Коли ми приїздили до бабусі, вона пригощала нас смачнющим борщем. Його секрет полягав в тому, що курку вона обсмалювала соломою, а половину норми червоного буряку замінювала цукровим буряком.

ГОТУЄМО:

1. Варимо бульйон:

- курка -190гр.
- вода -910 гр.
- лавровий лист – 1 шт.
- сіль – 2,5 гр.

Варимо 30-40 хв., не забуваємо знімати шум. сіль і лавровий лист додаєм за 10 хв. до кінця приготування.

2. Робимо пассеровку:

Для приготування берем:

- червоний буряк -25 гр.
- морква – 30 гр.
- цибуля ріпчаста -20гр.
- часник – 3,8 гр.
- томатне пюре – 15 гр.
- олія -20 гр.
- цукор -5 гр.
- перець молотий -1 гр.
- коріандр молотий -1 гр.

Готуємо пассеровку:

- Розігріваємо сковорідку
- наливаємо олію
- пасеруємо цибулю нарізану мілким кубиком 3 хв.
- додаємо моркву (нарізану соломкою, або натерту на тертушку з великими отворами), смажимо хвилин 3
- сюди додаєм червоний буряк (нарізаний соломкою, або натертий на тертушку з великими отворами), присипаємо цукром, зменшуємо температуру, закриваєм кришкою і смажимо 5 хв.
- додаєм томатне пюре, перець, коріандр і смажимо 2 хв.
- додаєм розчавлений часник, перемішуємо, прибираємо з плити.

3. Варим борщ:

В бульйон кладемо картоплю (106 гр.), нарізану середнім кубиком, капусту (50 гр.) нарізану соломкою, цукровий буряк (35 гр.), (нарізаний соломкою, або натертий на тертушку з великими отворами) варимо до готовності. Додаємо сюди нашу пассеровку, варимо 5-10 хв., наглядаємо, щоб борщ не втратив свого червоного кольору.

При подачі, додаємо сметану та зелень за смаком.

Такого борщу ви ще не смакували! Смачного!

