

## ЗАЯВКА № 6

Ім'я: **Микола**

Рік народження: **1978**

# БОРЦ

## «ПО-МИСЛИВСЬКИ»

- М'ясо дикого кабана або оленини — 1500
- Буряк — 350
- Морква — 250
- Цибуля ріпчаста – 250
- Перець болгарський – 150
- Курдюк або сало дикого кабана – 200
- Капуста білоголова — 300 г
- Картопля — 450
- Томатна паста + кетчуп - 150
- Лавровий лист — 3 шт
- Лимон — 0,5 шт.
- Перець горошком — 10 шт.
- Часник — 2 зубчика
- Сіль, перець, (гвоздика, духмяний перець, червоний перець, карі, хмелі-сунелі) за смаком



## Приготування борщу по – Мисливські

Борщ по – мисливські готується на вогні. Для цього нам потрібно розпалити два вогнищі та два казана. В одному казані ми будемо варити бульйон з м'яса , в другому будемо готувати овочі.

Для борщу беремо м'ясо дикого кабана або оленини заливаємо водою і варимо близько 1 годину.

В другому казані ми готуємо овочі: для цього в казан закладаємо сало дикого кабана або курдюк , нарізане великим кубиком, (якщо немає такого – то можна використати звичайне свиняче сало), смажимо його до утворення шкварок. Після того як ми отримали шкварки, шкварки ми збираємо, а в жир додаємо цибулю - нарізану соломкою, пасеруємо її до золотистого кольору, додаємо моркву - нарізану соломкою, пасеруємо 15-20 хвилин. Потім додаємо буряк нарізаний соломкою – смажимо, додаємо томатну пасту з кетчупом , тушим 5-7 хвилин,

потім додаєм капусту- нарізану соломкою. Протушуємо 5 хвилин і додаємо 4-5 шматочка сала свіжого, додаємо картоплю - нарізану брусочком та тушим до напівготовності, додаємо м'ясо з бульйону и все разом протушуємо 15-20 хвилин. Потім додаємо бульйон, варимо до готовності.

Додаємо сіль, перець за смаком, також можна додати спеції (гвоздику, духмяний перець, червоний перець, карі, хмелі сунелі, лавровий лист).

В кінці додаємо дрібно нарізаний часник та частинку лимону для смаку. Казан накриваємо теплим рушником і даємо настоятись 20-30 хвилин.

