

ЗАЯВКА № 7

Ім'я: Ніна

Рік народження: 1984

ЗЕЛЕНИЙ КРЕМ-БОРЩ з яйцем пашот

Інгредієнти для приготування борщу:

- Курячі стегенця – 350 г
- Селера (зелень) – 2 стебла
- Цибуля ріпчаста -1 шт
- Морква – 1 шт
- Картопля – 3 шт
- Щавель – 1 пучок – 250 г
- Шпинат заморожений – 100 г
- Сіль – за смаком
- Чорний перець мелений – за смаком
- Сметана – за смаком
- Лавровий лист – 1 шт
- Оцет 9% - 5 ст. ложок
- Яйце куряче - 1 шт. на порцію.



ПРИГОТУВАННЯ:

1. Зварити бульйон з курячих стегенець.
2. Картоплю та моркву відварити.
3. Додати в бульйон нарізані стебла селери, цибулю, посолити та поперчити, додати зварену картоплю, лавровий лист.
4. Додати нарізаний щавель та заморожений шпинат.
5. Проварити та довести до смаку.
6. Перелити у блендер та подрібнити його у пюре.
7. Перелити у каструлю та закип'ятити знову.
8. В окремому посуді закип'ятити воду та додати оцет, обережно вбити яйце та зварити його.
9. Подати у бульйонній чашці або глибокій столовій тарілці.

