

ЗАЯВКА № 9

Ім'я: Дарина

Рік народження: 2000

ПІСНИЙ БОРЩ З КВАСОЛЕЮ

Пісний борщ з квасолею виходить не менш смачним, ніж його аналог з м'ясом.



Необхідні складові:

- квасоля - стакан;
- картопля - 2 бульби;
- морква, цибуля і буряк по 1 шт .;
- капуста – половина.;
- часник - 3 зубки;
- перець і помідори - по 2 шт .;
- томатна паста - 1 ст. л.;
- сіль, цукор, зелень, перець, лавровий лист - на власний розсуд.

Послідовність дій:

1. Замочити квасолю на ніч і відварити. Можна використовувати вже консервований продукт.
2. Нарізати картоплю шматочками і додати до квасолі.
3. Подрібнити буряк тонкою соломкою і злегка обсмажити в маслі. Додати в загальну ємність.
4. Нашаткувати і обсмажити цибулю з морквою. Всипати в борщ.
5. Нарізати помідор кубиками, перець - соломкою. Часник дрібно порубати.
6. Обсмажити томати разом з часником.
7. Нашаткувати капусту, додати її в борщ разом з перцем.
8. До розм'якшеним помідорам додати трохи томатної паста і гострого перцю (за бажанням). Гасити 2-3 хвилини, потім влити в каструлю.
9. Перемішати і посолити.
10. Посипати сухою зеленню. Поперчити, додати цукор, лавровий лист.

Дати борщу настоятися. Подавати зі сметаною, прикрасивши листочками петрушки. Виходить просто незрівнянно.