

Его Величество КраСОЧНЫЙ Борщ

Ингредиенты

- Говядина - 1 кг (можно мясо на кости)
- Картофель - 500 г
- Капуста - 300 г
- Свекла - 400 г
- Морковь - 200 г
- Репчатый лук - 100 г
- Чеснок - 1 головка
- Томатная паста - 3 ст.л
- Уксус - 1 ст.л
- Соль -
- Перец -
- Лавровый лист -
- Зелень -



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Мясо укладываем в кастрюлю, добавляем свежемолотый перец и несколько горошин черного душистого перца. Заливаем водой. Ставим на огонь на 1-1,5 часа.

2

Картофель чистим, нарезаем кубиком.

3

Капусту мелко шинкуем.

.....

4

Готовим поджарку № 1. Свеклу очищаем, натираем на средней терке. На масле обжариваем свеклу 5 минут. Добавляем 1 ст.л уксуса и 3 ст.л томатной пасты.

.....

5

Готовим поджарку № 2. Морковь очищаем. Натираем на средней терке. Репчатый лук мелко крошим. На масле обжариваем лук с морковью.

.....

6

Мясо отделяем от кости (если на кости) или просто протушиваем к измельчению. Нарезаем поперек волокон. Возвращаем в бульон.

.....

7

Мясо доводим до кипения. Добавляем картофель.

.....

8

Доводим до кипения. Добавляем капусту и варим 5-7 минут.

.....

9

Добавляем Поджарку № 1 (свекольную). Варим 10 минут.

.....

10

Добавляем 1 очищенную головку чеснока (для аромата). После приготовления - достаем ее.

.....

11

Добавляем Поджарку № 2 (морковно-луковую).



12

Добавляем мелко нарезанную зелень.



13

Борщ должен настояться около 20 минут.



Приятного вам аппетита :) 