

Борщ «Сказочный»

Ингредиенты

- Капуста - треть кочана
- Говядина - 1 кг грудинка
- Картофель - 3 шт
- Свекла - 1 шт
- Репчатый лук - 1 шт
- Морковь - 2 шт
- Помидоры - 1 шт
- Томатная паста - 1 ст. л
- Чеснок - 1 головка
- Растительное масло - половина ч. л
- Петрушка - небольшой пучок



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Мясо промойте, поместите в скороварку, залейте 2 л воды, добавьте соль по вкусу и варите 45 минут.

2

Добавьте в кастрюлю мелконарезанные капусту и картофель, прогревайте содержимое 15 минут, затем положите в скороварку нарезанную соломкой свеклу и варите суп еще 10 минут.

3

Морковь и лук пассеруйте под крышкой в 0,5 ч. л. растительного масла 5-7 минут, добавьте в кастрюлю вместе с зубчиками чеснока и рубленой зеленью, доведите суп до кипения и снимите с огня.

4

Борщ подавайте со сметаной и ржаным хлебом.

Приятного вам аппетита :)