

Деликатный борщ

Ингредиенты

Для основного бульона:

- Говядина - (грудинка или краешек) примерно 1 кг
- Морковь - 2 шт (или белые коренья)
- Лук - неочищенный 1 шт
- Лавровый лист - 2-3 шт
- Перец - несколько горошин

непосредственно для борща:

- Лук - 2-3 шт
- Морковь - 1 шт
- Сладкий перец - 1/2 шт
- Капуста - свежая 300 г
- Свекла - средняя 1 шт
- Помидоры - средние 2-3 шт
- Томатная паста - 1-2 ст.л
- Чеснок - 2-3 зубчика
- Зелень - рубленая, горсть
- Соль - (по вкусу)
- Перец - острый (по желанию)



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Приготовление нужно начинать с основного бульона. Здесь есть небольшой нюанс: на килограмм грудинки (или другого отруба говядины) следует влить не 3-3,5 литра воды, а примерно на литр больше. Дело в том, что пока бульон будет вариться положенные часа два, его часть будет изыматься на другие нужды. Форсировать варку бульона нет никакой необходимости. После закипания нужно снять пенку и оставить вариться бульон на тихом огне .

2

Тем временем на слегка разогретую сковороду нужно положить нарезанные (в некоторых случаях очищенные) помидоры, дождаться, когда они пустят сок, и вмешать 1-2 столовые ложки хорошей томатной пасты. Всё это делается без масла, при относительно небольшой температуре под сковородой, с периодическим перемешиванием, пока помидоры вместе с томатной пастой не превратятся в однородную массу с достаточным количеством влаги.

3

Теперь можно добавить свеклу. Чем тоньше порезана соломка свеклы, тем лучше. Если положить натертую свеклу, она довольно быстро истечет соком, и получится полная ерунда. Свеклу, отваренную заранее, вряд ли удастся нарезать так, как нужно. Словом, лучше следовать проверенным путем.

4

Как только соломка свеклы обмякнет, самое время подлить в сковородку немного бульона – столько, чтобы он покрыл содержимое сковороды. Теперь всё то время, пока варится основной бульон (и даже больше), свекольно-помидорная заправка должна буквально томиться под прикрытой крышкой.

5

После того, как готов основной бульон, всё, что в нем варилось, можно вынуть, мясо при необходимости разделить на порционные кусочки, остальное – выбросить, бульон процедить и посолить по вкусу. Добавить тонко нарезанный лук, соломку моркови и мелкие кубики сладкого перца, положить кусочки разделанного мяса.

6

Минут через пятнадцать добавить рубленую капусту и довести ее до той степени готовности, которая вам нравится в борще. То есть либо сварить полностью, либо, что предпочтительнее в борще, – оставить ее чуть хрустящей.

7

Тем временем томившаяся практически 2 часа заправка приобретает необходимую кондицию. Заправку, а точнее соус, нужно попробовать на предмет соотношения кислого (от томатов) и сладкого (от свеклы). Если преобладают кислые тона – это то что надо. Если сладкие – заправку следует слегка подкислить лимонным соком или уксусом, очень осторожно и в небольших количествах. После чего вмешать в заправку примерно столовую ложку мелко нарубленного чеснока. Затем сразу же переместить заправку в кастрюлю с будущим борщом.

8

Довести борщ до легкого, едва заметного кипения, окончательно скорректировать его на соль и всыпать мелко нарубленную зелень.

9

Подержать на огне ещё минуты две и борщ можно снимать с плиты, закрыв кастрюлю крышкой. Оставить как минимум до следующего утра.

Приятного вам аппетита :)