



Этот борщ приготавливается на мясном бульоне, а подавать его вкуснее со сметаной.

### **Ингредиенты на 3-х л кастрюлю:**

- мясо - 300-400 г
- свекла - 1 шт.
- картофель - 5 шт.
- капуста - 1/4 капусты
- морковь - 1 шт.
- лук репчатый - 1 шт.
- томатная паста - 1-2 ст. л. или свежие помидоры 2-3 шт.
- мука - 1 ч.л.
- масло растительное - 2-3 ст. л.
- соль
- перец
- зелень
- лавровый лист
- чеснок - 2-3 зубочка (средний)

### **Приготовление:**

Мясо промыть, посолить, залить водой (около 2 л) и варить 1,5-2 часа (до готовности).

Подготовить зажарку: мелко нарезанный лук обжарить на растительном масле до прозрачности, добавить морковь, натёртую на тёрке или мелко нарезанную, поджарить. Добавить муку, через минуту-две - томатную пасту, тушить пару минут и добавить измельчённый чеснок.

Если использовать свежие помидоры, то для того, чтобы очистить от кожуры, помидоры можно натереть на тёрке, разрезав на половинки или четвертинки.

Овощи помыть и очистить от кожуры.

Свеклу мелко порезать соломкой.

Картошку нарезать мелкими кубиками.

Нарезать капусту.

Мясо вынуть, кости отделить, а мясо нарезать на куски. Бульон процедить и соединить с мясом, когда закипит - добавить свеклу. Когда свекла начинает менять цвет - бросить картошку. Через минут 5 кипения добавить капусту, минуту-две покипит - вылить зажарку. Главное капусту не переварить! Если капуста молодая, то зажарку добавить сразу. как закипит борщ. Добавить лавровый лист, перец. Через 5 минут борщ готов, посыпать зеленью и дать немного настояться. Подавать со сметаной.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-pervyie }{loadposition new}