

УКРАИНСКИЙ БОРЩ



Москва, Москва
Россия

Как приготовить украинский борщ? Ингредиенты (примерно на 5 литров воды): мясо - 600-700 г (лучше свиные ребрышки), картофель - 2-3 штуки, свекла - 1 штука (небольшая), лук репчатый - 2 штуки, морковь - 2 штуки, томатная паста - 2 столовых ложки, помидоры - 2-3 штуки, болгарский перец (красный или зеленый, можно горький) - 1 штука, капуста (вилок), зелень, небольшой кусочек сала, 1 зубчик чеснока, 0,5 лимона; сахар (1,5 чайные ложки) соль (по вкусу). Способ приготовления: Мясо тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности (до образования бульона). Нарезать кубиками картофель и положить в бульон. На сковороде обжарить свеклу, нарезанную соломкой. Добавить лук и морковь, нарезанные кубиками. Обжаривать до образования золотистого цвета. Добавить томатную пасту и помидоры без кожуры, натертые на терке. После того, как помидоры немного загустеют, влить стакан бульона. Туда же добавить болгарский перец, порезанный кубиками. Тушить на маленьком огне 10-15 минут. Нашинковать капусту. Когда картофель будет готов, положить зажарку в бульон; после закипания добавить капусту и зелень (петрушка, укроп). Дать покипеть минут 5-7. Затем положить небольшой кусочек сала, размельченный зубчик чеснока; для вкуса и цвета - половину лимона и 1,5 чайные ложки сахара. После этого кастрюлю снимаем с плиты, обед готов! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

[Сообщить Другу](#)

