

БОРЩ



СКЛАДОВІ:

Для бульйону:

1½-2 л води; 400–500 г свинини чи яловичини на кістки

Для засмаження:

2 невеликі буряки; 1 середня морква; 3 середні цибулини; 4–5 столових ложок олії; щіпка лимонної кислоти, трохи столового оцту або ½ лимона; 2 столові ложки томатної пасти.

Для борщу: 300 г свіжої білокачанної капусти; 4 середні картоплини; сіль за смаком; 1–2 сушених лаврових листків; зелень - за смаком; 1 зубчик часнику - опціонально; щіпка меленої гвоздики - опціонально; щіпка меленого чорного перцю - опціонально.

ПРИГОТУВАННЯ

Крок 1. Зваріть бульйон Налийте в каструлю холодну воду, викладіть м'ясо та поставте на середній вогонь. Бульйон буде смачнішим, якщо використовувати саме м'ясо на кістці. Слідкуйте за бульйоном, перед закипанням зніміть піну. Коли рідина закипить, накрийте кришкою каструлю і варіть на повільному вогні годину-півтори.

Крок 2. Зробіть засмажку Вимийте та почистіть буряк, моркву та цибулю. Буряк натріть на великій тертці, а морква - на середній. Цибулю наріжте невеликими кубиками. Налийте олію в сковороду, увімкніть середній вогонь. Обсмажуйте цибулю та моркву, помішуючи, близько 5 хвилин. Потім викладіть буряк. Додайте до неї лимонну кислоту, оцет чи сік лимона. Завдяки цьому борщ буде по-справжньому червоним і набуде приємної кислинки. Готуйте засмажку ще 5 хвилин. Після цього додайте томатну пасту, перемішайте та залиште на вогні ще на 5–7 хвилин.

Крок 3. Зберіть борщ Коли бульйон звариться, вийміть із нього м'ясо. Поки воно остигає, засипте в каструлю нашатковану капусту. Через 5–10 хвилин додайте нарізану соломкою або кубиками картопля. Порядок закладання овочів можна змінювати. Якщо капуста молода, її краще додати після картоплі. Ну або одночасно, якщо ваш сорт картоплі розварюється швидко. Поки вариться картопля, відокремте м'ясо від кістки і наріжте кубиками. Поверніть його до супу. Посоліть до смаку. Додайте засмажку і перемішайте. Закиньте лавровий лист і дрібно порубану зелень. Накрийте кришкою каструлю і варіть ще 5-7 хвилин. Для аромату можна додати в каструлю трохи подрібненого часнику, меленої гвоздики або чорного перцю.

Накрийте кришкою каструлю і варіть ще 5-7 хвилин.

