

## Рецепт классического борща.

---

Борщ - это первое блюдо. Готовится на бульоне или воде, но всегда с большим количеством овощей.



### Ингредиенты:

Количество порций: 6

Свекла — 1 Штука

Картофель — 4 Штуки

Морковь — 1 Штука

Репчатый лук — 2 Штуки

Лавровый лист — 2 Штуки

Мясной бульон — 2 Литра

Капуста — 150 Грамм

Соль, перец, чеснок — По вкусу

Болгарский перец — 1 Штука

Томатная паста — 3 Ст. ложки

### Приготовление:

Морковь очистите и натрите на терке. Лук репчатый нужно нарезать мелко кубиком. Капусту белокочанную нарезать соломкой. Очистите картофель и нарежьте его небольшими кубиками равного размера. Картофель поместите в кастрюлю. Залейте процеженным бульоном. Поставьте вариться. На растительном масле обжарьте лук. Добавьте морковь. Пассеруйте до мягкости на среднем огне. Очистите свеклу. Натрите на терке. К кипящему картофелю добавьте капусту. Продолжайте варить. В зажарку добавляем нарезанный болгарский перец, свеклу. Пассеруем на небольшом огне, помешивая. Добавьте томатную пасту. Тушите все вместе. При необходимости добавьте немного бульона в зажарку. Когда капуста станет мягче, добавьте зажарку в борщ. Перемешайте. Варите до готовности овощей. В самом конце добавьте лавровый лист. За минуту до выключения измельчите чеснок и добавьте в борщ. Дайте борщу настояться и подайте к столу, вместе со сметаной.

*Приятного аппетита!*

---

*©Рецепт опубликован и размещён в разделе «Печковарня» на  
Официальном сайте с играми от "Дубовой Рожи"!*

*Неправомерное размещение без разрешения запрещено.*