



Борщ

Ингредиенты

2 л воды, 500 г мяса, 500 г капусты, 5 картофелин, 1 свекла, 1 луковица, 2 средних моркови, 1 помидор, 1 ст. л. уксуса, соль, перец, укроп, кориандр, лавровый лист, сметана.

Приготовление

Для приготовления бульона в большую кастрюлю положить мясо и залить водой.

После закипания воды проварить мясо на медленном огне 30–40 мин. С помощью овощерезки Robot-Coupe нашинковать слайсером 2 мм капусту, разрезанную пополам луковицу порезать полукольцами тем же ножом, нарезать картофель кубиком 14 мм и помидор кубиком 10 мм. Натереть свеклу и морковь тёркой 3 мм.

Обжарить лук на сковороде с добавлением небольшого количества масла до золотистого цвета. Добавить в сковороду помидор, морковь и свеклу и потушить, добавив ложку уксуса. Добавить в бульон капусту и картофель и проварить еще 15 мин. Затем добавить в кастрюлю заправку из тушеных овощей, соль и пряности. Готовить борщ на медленном огне 20 мин.

Подавать на стол со сметаной.