

Состав:

(на 3 л)

500 г говядины на косточке (например, голяшка на кости)

200 г капусты белокочанной

1 крупная свекла

1 морковь

3 картофелины среднего размера

1 репчатый лук

2 ст.л. томатной пасты

5-6 веточек петрушки и/или укропа

2-3 зубчика чеснока

1 ч.л. сахара

½ ч.л. уксуса

3-4 лавровых листа

соль

черный молотый перец

сметана – по вкусу

Рецепт борща:

Говядину промыть, поместить в кастрюлю с водой, довести до кипения, после чего варить 10 минут, затем воду слить и набрать новую. Репчатый лук очистить и, не разрезая, поместить в кастрюлю к мясу. Говядину и лук варить в течение 1 часа.

Пока варится мясо, очистить все овощи. Морковь и свеклу натереть на крупной терке, капусту мелко нашинковать, чеснок мелко порубить, картофель нарезать некрупно. Зелень промыть, обсушить и мелко порубить.

После того, как мясо будет сварено, нарезать его некрупными кусочками и вернуть в кастрюлю с бульоном. Косточку и репчатый лук выкинуть. В кастрюлю положить картофель и лавровый лист.

Свеклу обжарить на сковороде в растительном масле в течение 2-3 минут. Томатную пасту растворить в 3-4 ст.л. воды, добавить к свекле, добавить сахар и уксус, перемешать и готовить еще 4-5 минут. Свеклу добавить в кастрюлю с борщом. Варить 5 минут.

Морковь обжарить на сковороде в растительном масле в течение 2-3 минут, затем добавить в кастрюлю. Борщ посолить, поперчить по вкусу.

Добавить капусту, варить 3-4 минуты, после чего добавить чеснок, выключить огонь и оставить настояться под крышкой в течение 15-20 минут.

При подаче на стол посыпать сверху рубленой зеленью. Можно добавить сметану.

Приятного аппетита!