Первое блюдо
Простые рецепты

Борщ с мясом

Сергей · 14.02.2024



Время готовки

110 минут

Сложность

Средне

Серверовка

6

Описание

Классический рецепт борща с мясом

Ингредиенты

- Вода — 3000 мл
- Говядина — 350 г
- Картофель — 250 г
- Капуста белокочанная / Капуста — 130 г
- Свекла — 200 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Уксус — 2 ч. л.
- Сахар — 1 ч. л.
- Чеснок — 2 зуб.
- Лист лавровый — 3 шт
- Масло растительное — 2 ст. л.
- Соль — по вкусу
- Перец черный — по вкусу

Способ приготовления

1. 1. Мясо залить водой и добавить лавровый лист. Когда закипит вода уберите пену. Варить мясо 1.5 часа на среднем огне
2. 2. Через 1.5 часа вытащить лавровый лист и мясо.3. Нарезать картошку кубиками и нашинковать капусту. Нарезать мелко лук. Чеснок раздавить и мелко нарубить. Вареное мясо нарезать кубиками. Натереть на мелкой терке морковь. Натереть на крупной терке свеклу
3. 4. В кипящий бульон положить мясо картофель и капусту. Варить 7-10 мин
4. 5. Разогреть сковороду с 1 ст. л. масла. Выложить свеклу немного обжарить около минуты. Добавить сахар и уксус хорошо перемешать.Добавить томатную пасту и немного воды хорошо перемешать.Потушить свеклу 1-2 минуты и переложить в суп. Варить 5-7 минут.
5. 6. В сковороде с 1 ст. л. масла обжарить лук около 1-2 минут. Добавить морковь около 1-2 минут. Добавить морковь
6. 7. Добавить в суп лавровый лист чеснок соль и перец по вкусу.Выключить огонь и дать постоять минут 5