«ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ»

Борщ «Классический» от Гебгардт Надежды п. Пеньки

ИЗ ИСТОРИИ О РЕЦЕПТЕ

Этот рецепт достался мне от моего дедушки Саши, он готовил его с того момента как служил в Советской Армии поваром, после службы он готовил этот борщ своим детям и внукам. Сейчас я сама мама- и готовлю по дедушкиному рецепту своим деткам, т.е. правнукам дедушки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

МЯСО (СВИНИНА ИЛИ ГОВЯДИНА)-500ГР.
ЛУК ГОЛОВКА-1ШТ.
МОРКОВЬ-1ШТ.
КАРТОФЕЛЬ-4ШТ.
ЧЕСНОК-1ЗУБЧИК
СВЕКЛА-1ШТ.
КАПУСТА СВЕЖАЯ-300ГР.
ТОМАТНАЯ ПАСТА-2СТ.Л.
СОЛЬ-1СТ.Л.
СОК ЛИМОНА-ПО ВКУСУ
СПЕЦИИ-ПО ВКУСУ

Варим бульон: кладем в кастрюлю мясо, лук, морковь, соль и варим до готовности мяса.

Пока готовится мясо, чистим картофель и капусту.

Картофель режем соломкой, капусту шинкуем.

Готовое мясо с овощами вынимаем из кастрюли.

Процеживаем бульон через сито.

Добавляем в бульон картофель и варим до кипения.

Добавляем капусту и варим 10 мин.

Готовим заправку: Выкладываем ингредиенты на сковороду и пассируем 10 мин.

Добавляем в кастрюлю заправку, лимонный сок и специи.

Приятного аппетита!!!