

Нам понадобится штук 5 средних картофелин, 2 средние свеклы, 2 морковки и 2 луковики и фарша грамм 400.



Ставим на огонь 3-литровую кастрюлю, наполненную на 3/4 и, пока вода закипает, чистим и режем овощи.

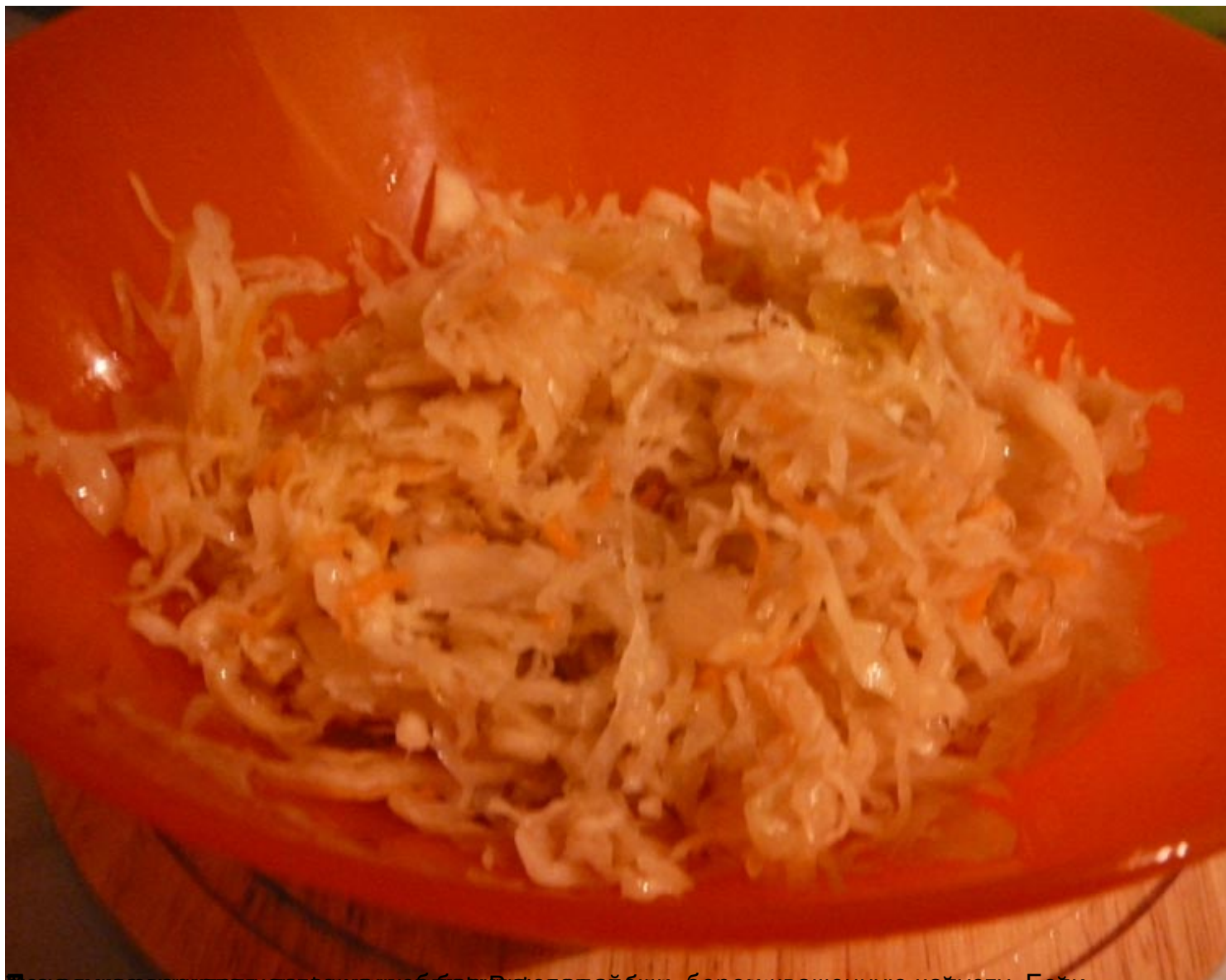


Безе бляди варить не нужно, пресана и совароцикус маслом. Ставим его на медленном





обжариваем, добавляем в сковороду лук, добавляем соль, если нужно и



Порядок приготовления борща: 1. Лук нарезать кубиками, обжарить на масле. 2. Картофель нарезать кубиками, добавить к луку. 3. Морковь нарезать кубиками, добавить к картофелю. 4. Томаты нарезать кубиками, добавить к моркови. 5. Сварить бульон из мяса и овощей. 6. Добавить в бульон свеклу, варить до готовности. 7. Добавить в бульон капусту, варить до готовности. 8. Добавить в бульон сметану, соль, перец. 9. Добавить в бульон зелень. 10. Подавать борщ горячим.



К тому времени наши овощи уже должны обжариться – их можно выключить.





Варю свеклу, картошку, морковь, лук, капусту, помидоры, мясо (каждое по отдельности), а также свеклу, картошку, капусту, помидоры, мясо (каждое по отдельности) и что-то с





К супу лучше подавать сметану - приятного аппетита!