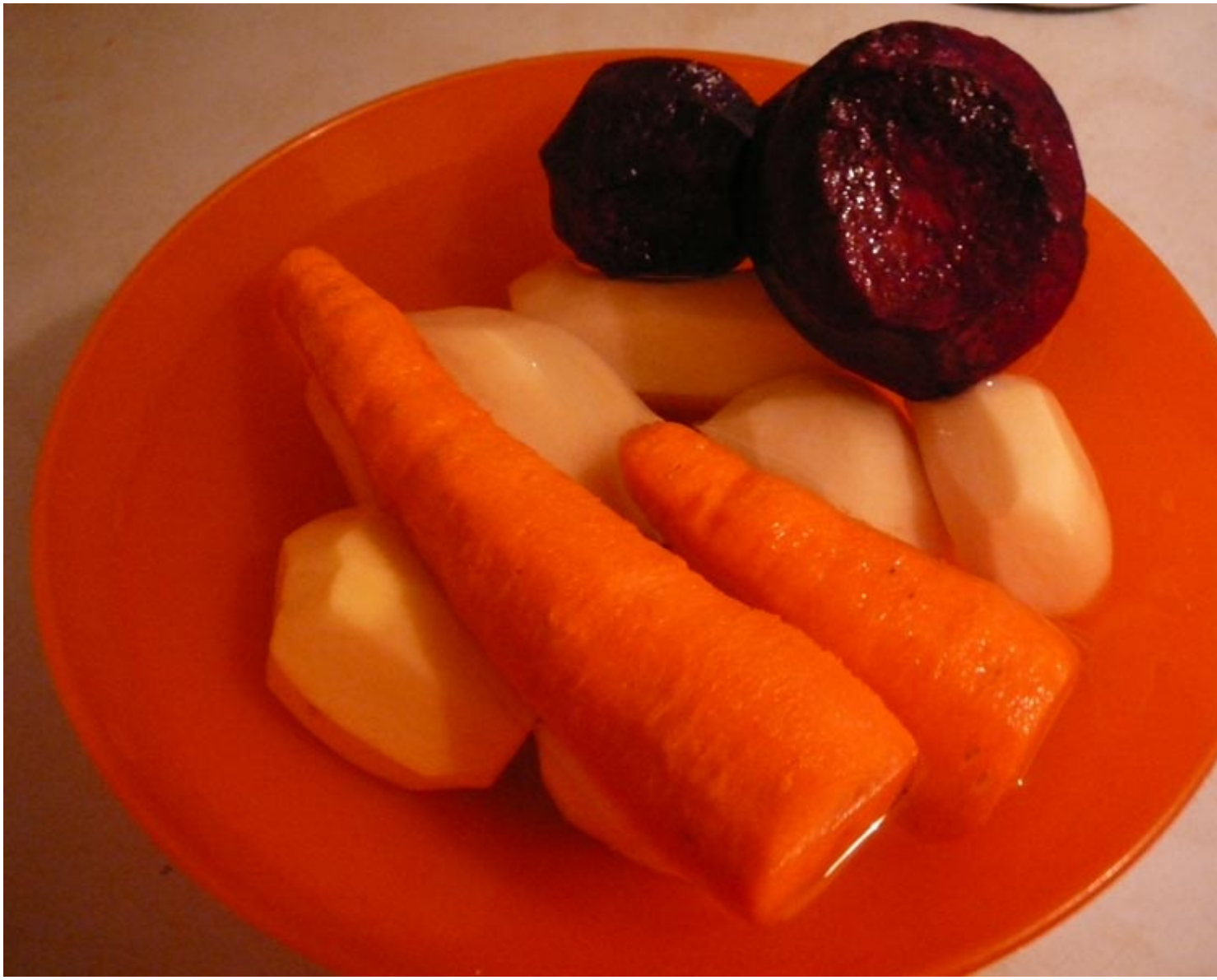
Нам понадобится штук 5 средних картофелин, 2 средние свеклы, 2 морковки и 2 луковки и фарша грамм 400.



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

Берем кастрюлю, кладем в нее нарезанную свеклу с маслом. Ставим его на медленном

Обжариваем лук, добавляем масло, если нужно и

Перед подачей в тарелку добавляем сметану, соль, черный молотый перец по вашему вкусу, кайенский перец. Если

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

Добавляем сушеную свеклу, лавровый лист, специи, соль, 2-3 ложки сахарного песка, 2-3 ложки уксуса, варим минут 5-10.

Заправляем свеклой, лимонным соком и уксусом. Добавляем сахар и соль. Варим еще минут 5-10 (на вкус).

Перед подачей в тарелку кладем сметану и украшаем зеленью (на вкус) что-то с

К супу лучше подавать сметану - приятного аппетита!