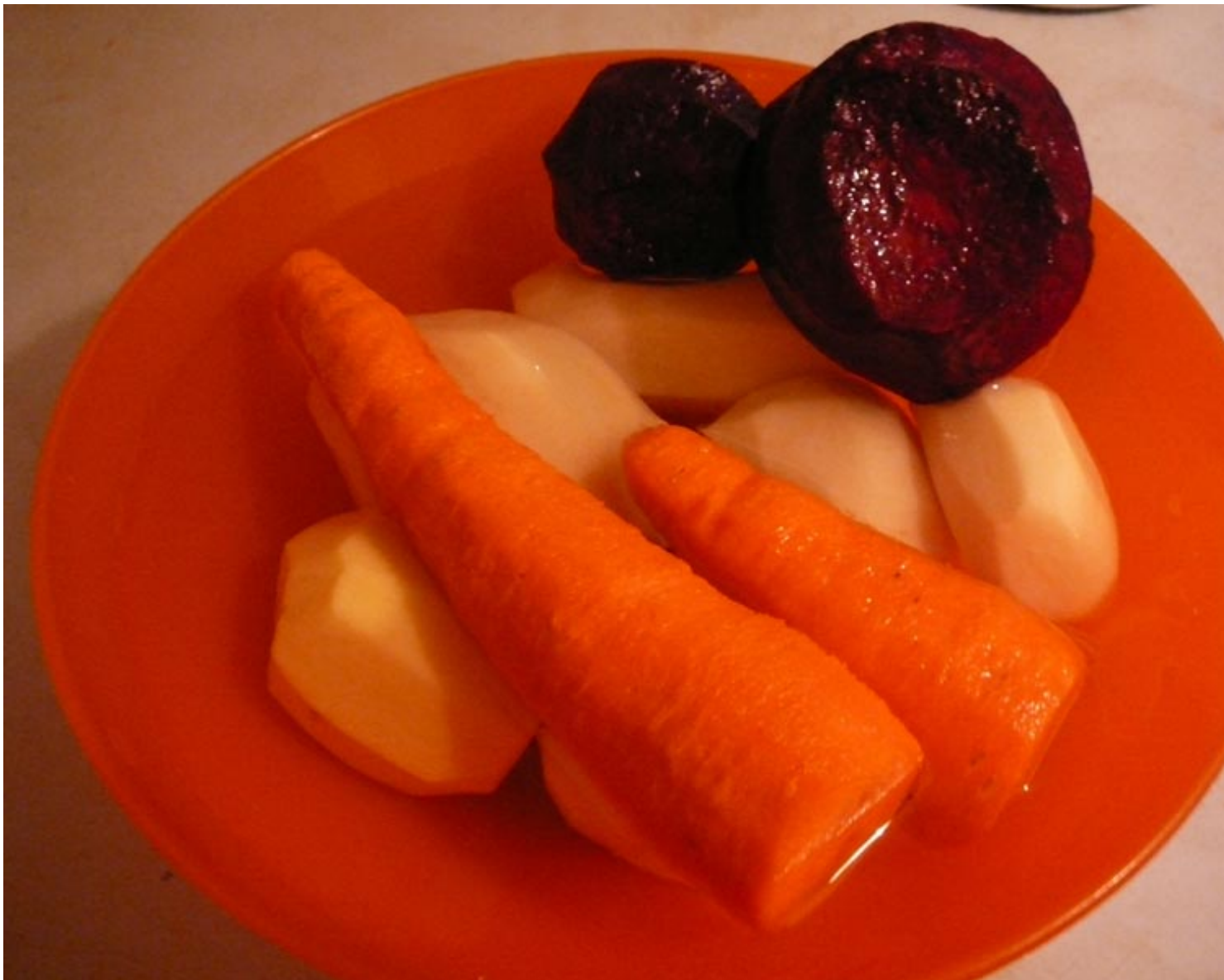


Нам понадобится штук 5 средних картофелин, 2 средние свеклы, 2 морковки и 2 луковики и фарша грамм 400.



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



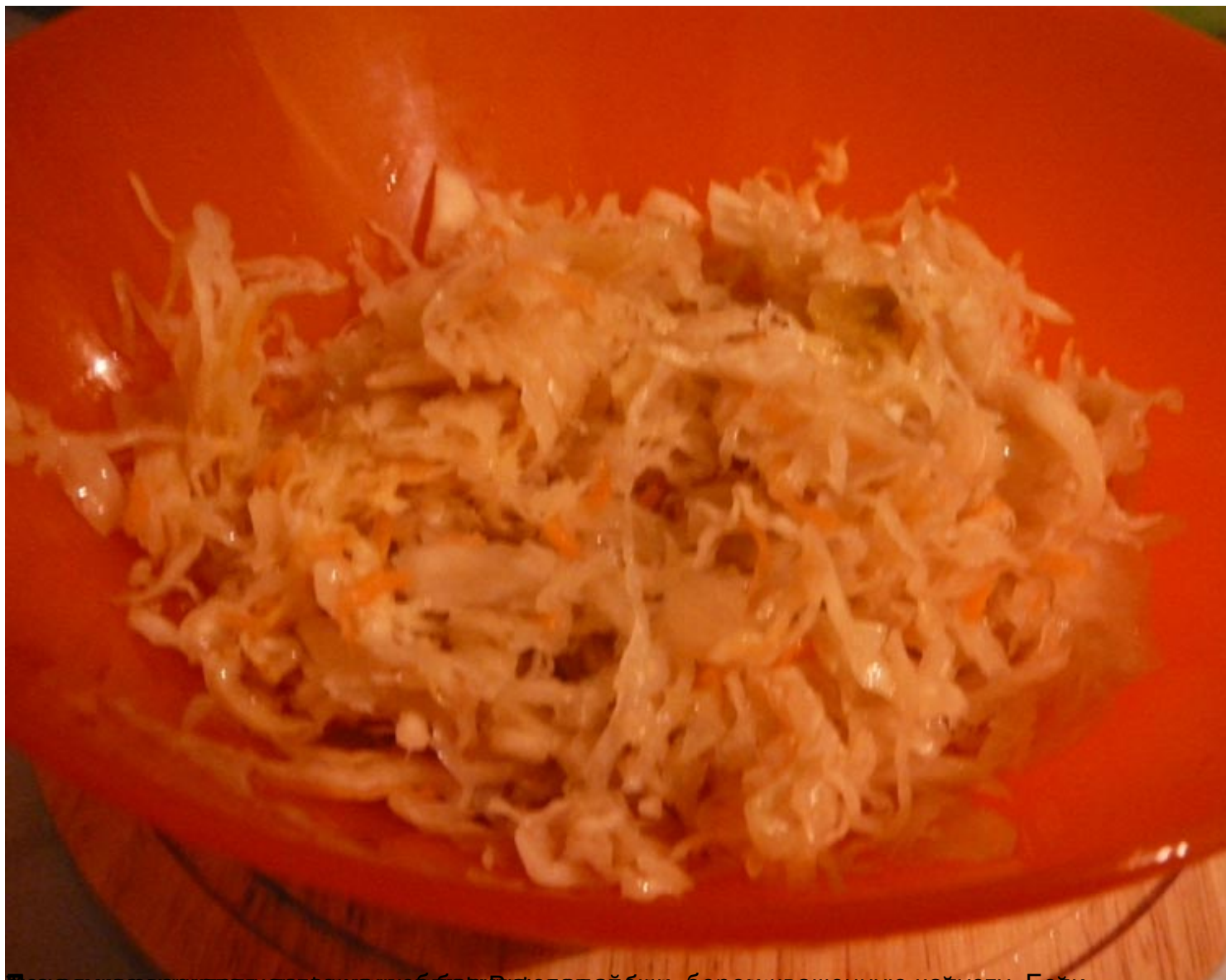
Белая борщевика и петрушка, пресная говядина с маслом. Ставим его на медленном







обжариваем, добавляем лук, морковь, лук, добавляем соль, если нужно и



Порядок приготовления борща: 1. Лук нарезать кубиками, морковь натереть на терке, чеснок измельчить. 2. В растительном масле обжарить лук, морковь и чеснок до золотистого цвета. 3. Добавить томатную пасту и перемешать. 4. Влить воду и довести до кипения. 5. Добавить свеклу, картофель и варить до готовности. 6. Добавить капусту и варить до готовности. 7. Добавить соль, перец и уксус. 8. Подавать с сметаной и чесноком.



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





Добавляем сахар, соль, перец, лук, морковь, свеклу. Варим борщ 15-20 минут. Добавляем сметану 5-10.



Варю свеклу, картошку, морковь, лук, чеснок, помидоры, капусту, мясо (говядину) и что-то с





К супу лучше подавать сметану - приятного аппетита!