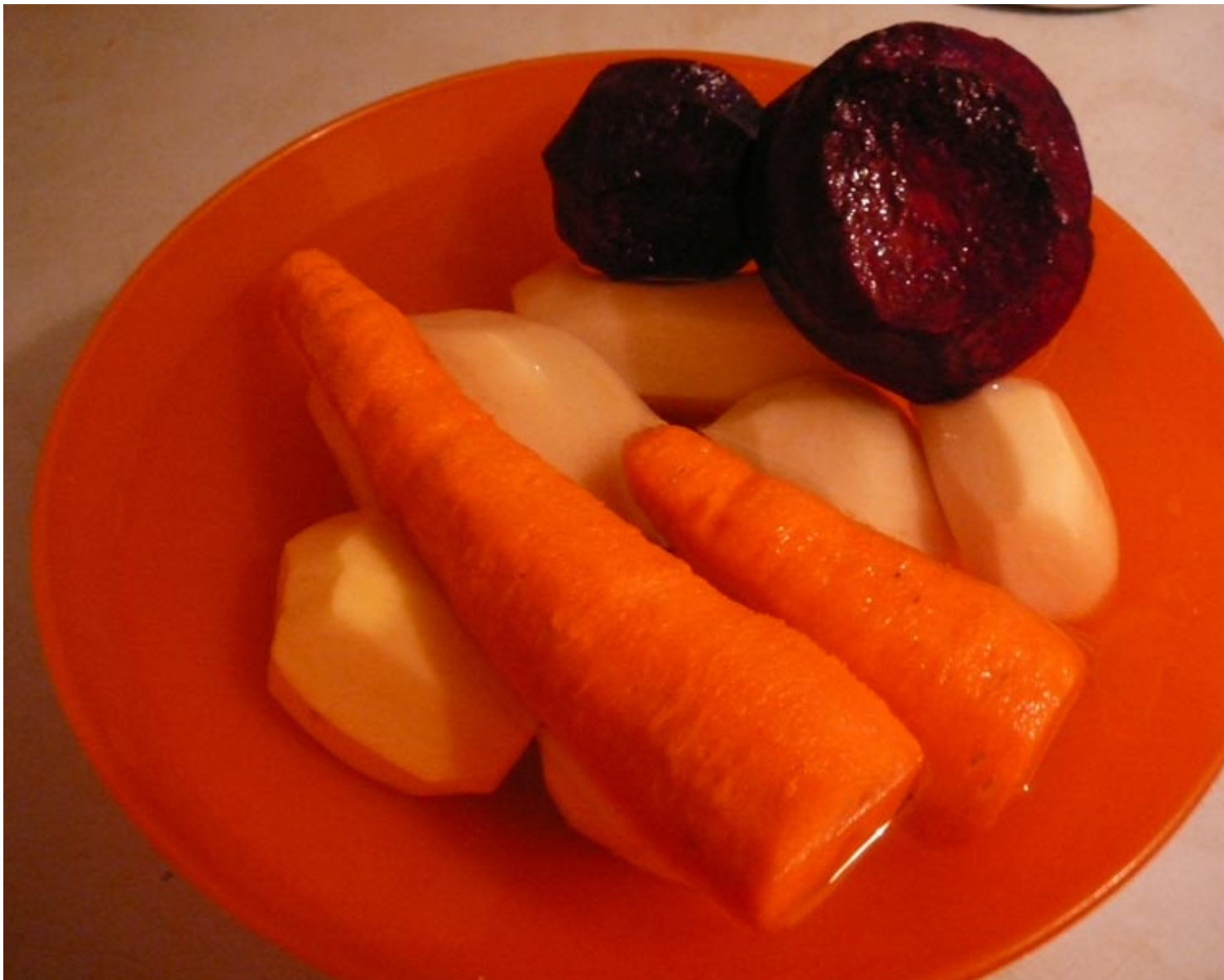


Нам понадобится штук 5 средних картофелин, 2 средние свеклы, 2 морковки и 2 луковики и фарша грамм 400.



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 квас, соевый соус, лук, до добавляем уксус, если нужно и



Порядок приготовления борща: 1. Картофель нарезать кубиками, морковь натереть на терке, лук нарезать мелко, чеснок измельчить. 2. В кастрюле разогреть растительное масло, добавить лук и чеснок, обжарить до золотистого цвета. 3. Добавить морковь и картофель, жарить до готовности. 4. Влить томатный сок, добавить специи и варить до готовности картофеля. 5. Добавить нашинкованную капусту и варить до готовности. 6. Добавить соль и перец по вкусу. 7. Борщ готов.



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





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



Варю свеклу, картошку, морковь, лук, чеснок, помидоры, капусту, мясо (каждое по 1 кг), специи, уксус, сахар, соль, перец, зелень. Вкусно, полезно, сытно. Что-то с





К супу лучше подавать сметану - приятного аппетита!