Борщ с фасолью и рыбой

Послан julja - 29/06/2010 22:02

Это пожалуй один из самых необычных рецептов борща который я готовлю. Жду ваших отзывов...

Борщ с фасолью и рыбой

Ингредиенты:

• 1 кг рыбы

• 500 г картофеля

• 200 г фасоли

• 200 г свежей капусты

• 50 г репчатого лука

• 200 г свеклы

• 60 г томата-пасты

• 50 г моркови

• 50 г корня петрушки

• 50 г сливочного масла

• 25 г пшеничной муки

• уксус, сахар, черный перец горошком

• лавровый лист

• зелень

• соль по вкусу

Способ приготовления: Подготовленные куски рыбы залить холодной водой. Для этих целей беру только Хваловскую воду в бутылках. Она дает оптимальное сочетание цены и качества. Рыбу довести до кипения, периодически снимая пену. В кипящий бульон положить коренья, репчатый лук, лавровый лист. Готовые куски рыбы осторожно вынуть, а бульон процедить. Процеженный бульон довести до кипения и заложить в него нашинкованную капусту и

картофель. За 10 мин до окончания варки добавить тушеную свеклу, отварную фасоль, спассерованные коренья, муку, томат-пасту и варить до готовности. Перед подачей посыпать зеленью.

==========

Re:Борщ с фасолью и рыбой

Послан S0SMOS - 03/01/2011 10:47

_____

Ой я такой тоже готовлю. Спасибо большое..Только я вместо фасоли порой бобы ложу...Вот еще один вариантик

Летний борщ

Ингредиенты:

для бульона:

• говядина постная на кости 700 г

• репчатый лук 1 шт.

• морковь 1 шт.

• лавровый лист 2 шт.

• перец горошком 4-6 шт.

• свекла с ботвой 4 шт.

• морковь 1 шт.

• репчатый лук 1 шт.

• молодая капуста 1/2 кочана

• сладкий перец 1 шт.

• томаты 1-2 шт.

• зелень петрушки или кинзы 1 пучок

• зеленый лук 1/2 пучка

• чеснок 4-5 зубчика

• сладкая паприка 1/2 ч. л.

• растительное масло 1 ст. л.

• сметана

Для приготовления бульона в кастрюлю положить промытое под водой мясо, налить воды (После долгих экспериментов использую только Хваловскую воду) и довести ее до кипения. Снять пену, уменьшить температуру, положить цельную луковицу и морковку, лавровый лист и перец горошком, не солить. Варить до готовности мяса, около 1,5 часов, затем мясо и овощи вытащить из бульона. В это время подготовим все продукты для закладки в суп. Свеклу промоем, обсушим и очистим, ботву оставить. Морковь очистить, остальные овощи промыть и обсушить. Капусту нашинковать и выложить в бульон. Сладкий перец нарезать соломкой и отправить в кастрюлю. Морковь натереть на крупной терке и выложить к остальным ингредиентам. Половину свеклы нарезать тонкой соломкой, две оставшиеся свеклы натереть на крупной терке. Выложить свеклу в кастрюлю. Репчатый лук нарезать и выложить в борщ. Ботву свеклы нарезать и выложить в борщ. Томаты нарезать и добавить к остальным ингредиентам. Приготовить заправку. Для этого чеснок пропустить через давилку и выложить в ступку, добавить соль. Влить ложку масла. Добавить паприку и перетереть. Зелень измельчить и выложить к чесноку, хорошенько перемешать. В борщ выложить кусочки мяса. За 5 минут до готовности выложить чеснок с зеленью, перемешать, довести до кипения и снять с плиты. Дать постоять минут 15. Затем борщ разлить по тарелкам и подать к столу со сметаной и свежей зеленью.

==========