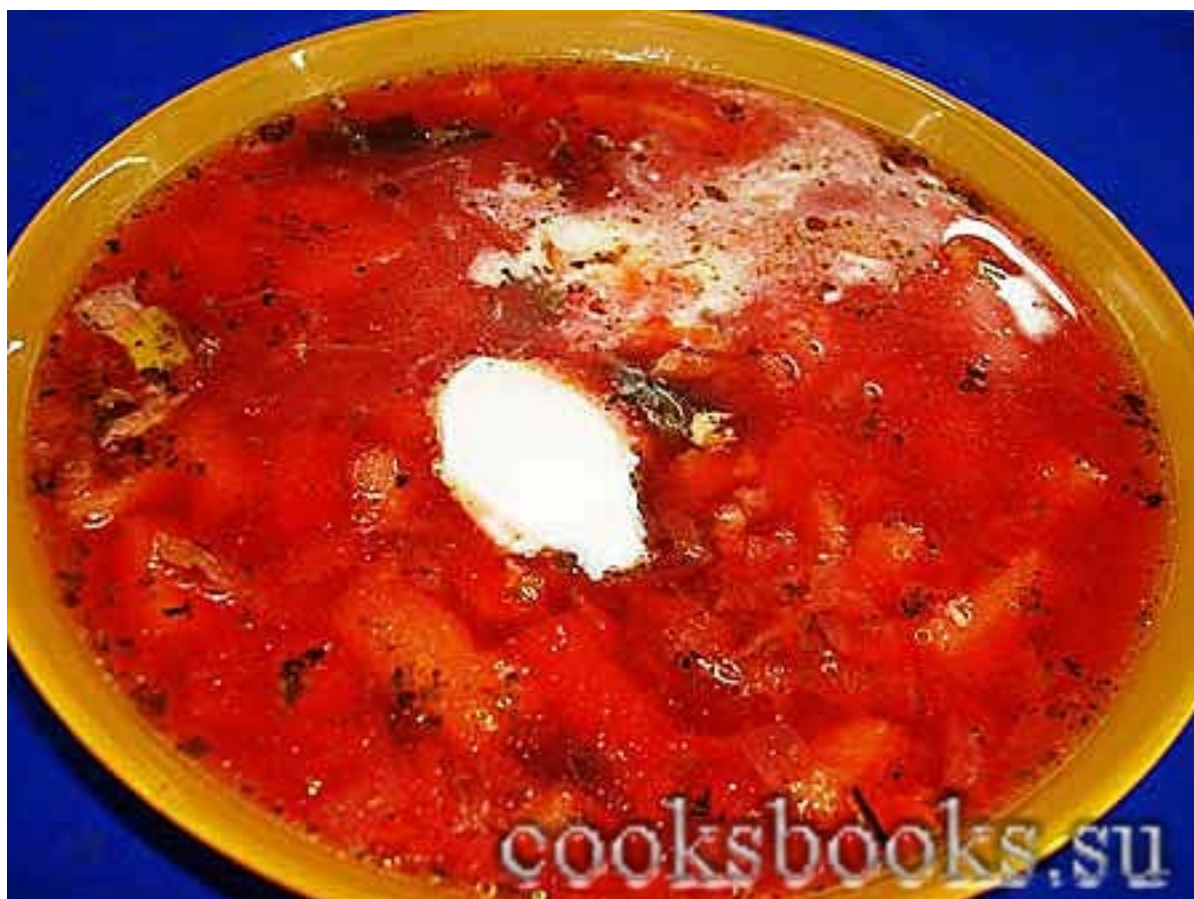


Борщ грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:26



Борщ состоит из:

- Филе курицы -300 г
- Картофель -400 г
- Морковь -2 шт, Лук -2 шт
- Квашеная капуста - 100 гр

Борщ грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

- Свекла -1 средняя или 2 маленькие
- Шампиньоны -200 гр
- Чеснок -2 дольки
- Вода - 4л, соль по вкусу
- Время приготовления 1ч



Варим бульон.

Наливаем в кастрюлю воду, доводим до кипения. В кипящую воду кладем филе курицы, на 4 лит



Готовим поджарку.

Борщ грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

Измельчаем свеклу на комбайне «от шефа» Tupperware.



Измельчённая свекла в комбайне "От шефа".

Если мы немного покрутим ручку комбайна, свекла будет более крупными кусочками, но т.к. нам



Измельчаем морковь в комбайне "От шефа".

Складываем в чашу комбайна "От шефа" морковь, разрезанную на крупные куски.

Борщ грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:26



Измельчённая морковь в комбайне "От шефа".

Так быстро и не пачкая рук, мы измельчаем морковь и свеклу за 2 минуты.



Выкладываем овощи на сковороду .

Выкладываем овощи на сковороду, добавляем растительного масла и ставим на слабый огонь.

Борщ грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:26



Грибы и лук

Нарезаем шампиньоны небольшими кусочками, лук измельчаем в комбайне "от шефа" и кладем в



Готовим поджарку.

Морковь, свеклу, грибы и лук немного обжариваем.

Борщ грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:26



Режем картофель.

Нарезаем картофель небольшими кубиками. Выкладываем в кипящий бульон, даём закипеть.



Варим борщ.

Когда картофель закипел, выкладываем в бульон обжаренные овощи, лук и грибы. Добавляем н

Борщ грибной

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:26



Борщ готов.

Добавляем измельчённый чеснок, лавровый лист, специи и снимаем с огня.

{kunena_discuss:11}