Красный борщ

Добавил(а) Ольга
14.04.09 17:14 - Последнее обновление 03.02.10 05:26





Продукты

- Курица - 250г
- Картофель - 2шт
- Морковь - 2шт, Лук - 1 шт
- Свекла - 2 маленьких
- Чеснок - 2 дольки, Перец - 1 шт.
- Капуста - 200гр
- Сок лимона - 2ст.л
- Время приготовления борща 1 час.



Варим бульон для борща.

Наливаем в кастрюлю 2,5 л воды, кладём 1 ст.л. с горкой соли. Варим мясо до готовности, 25-30



Готовим поджарку для борща.

В комбайн "От шефа" кладем свеклу и за 10 сек. измельчаем её, не пачкая рук.



Выкладываем на сковороду

Свекла измельчена. Перекладываем её в сковороду.



Загружаем морковь

Складываем морковь в чашу комбайна



Быстро измельчаем морковь

Лёгким движением руки рубим морковь за 10 сек.



Выгружаем на сковороду

Свеклу и морковь тушим на слабом огне, добавив немного растительного масла и 2ст.л. сока лим



Кладём в чашу лук и перец

Так же быстро и без слёз измельчаем лук, можно вместе с перцем.



Нарубленный лук и перец кладем в сковороду

В общей сложности на нарезку поджарки мы потратили меньше 5 мин.



Готовим поджарку

Тушим всё 15 мин., периодически помешиваем.



Нарезаем картофель

Режем картофель для борща крупными долями.



Готовый бульон

Кладем порезанный картофель в кипящий бульон.



Нарезаем капусту

Крупно нарезаем капусту для борща.



Закладываем капусту

Даём картофелю закипеть и выкладываем капусту. Собираем пенку и варим 10 мин.



Закладываем поджарку

Выкладываем из сковороды поджарку и варим 5 мин на слабом огне.



Добавляем специи в борщ.

В готовый борщ кладем лавровый лист, перец по вкусу, зелень и измельчённый чеснок. Закрыва

Приятного аппетита.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:11}