

## Красный борщ

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:14 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



### Продукты

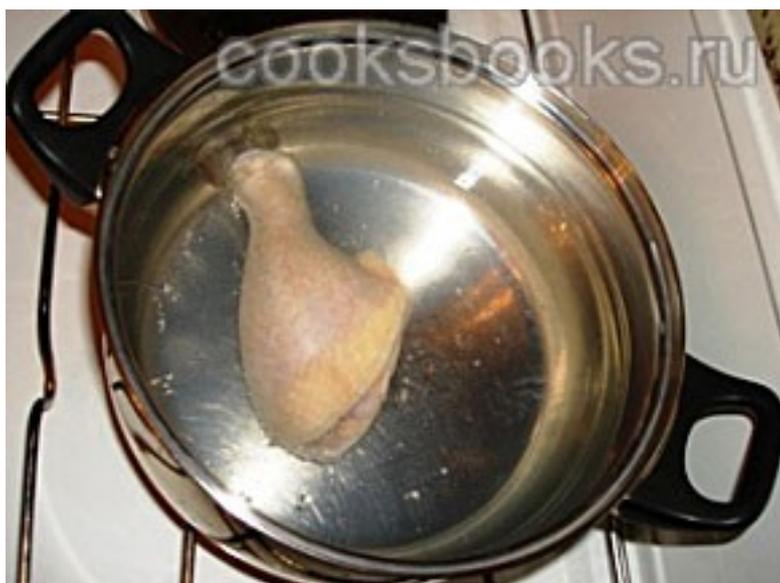
- Курица - 250г
- Картофель - 2шт
- Морковь - 2шт, Лук - 1 шт
- Свекла - 2 маленьких
- Чеснок - 2 дольки, Перец - 1 шт.
- Капуста - 200гр
- Сок лимона - 2ст.л
- Время приготовления борща 1 час.

## Красный борщ

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:14 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**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.

## Красный борщ

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:14 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**Выкладываем на сковороду**

Свекла измельчена. Перекладываем её в сковороду.



**Загружаем морковь**

Складываем морковь в чашу комбайна

## Красный борщ

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:14 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**Быстро измельчаем морковь**

Лёгким движением руки рубим морковь за 10 сек.



**Выгружаем на сковороду**

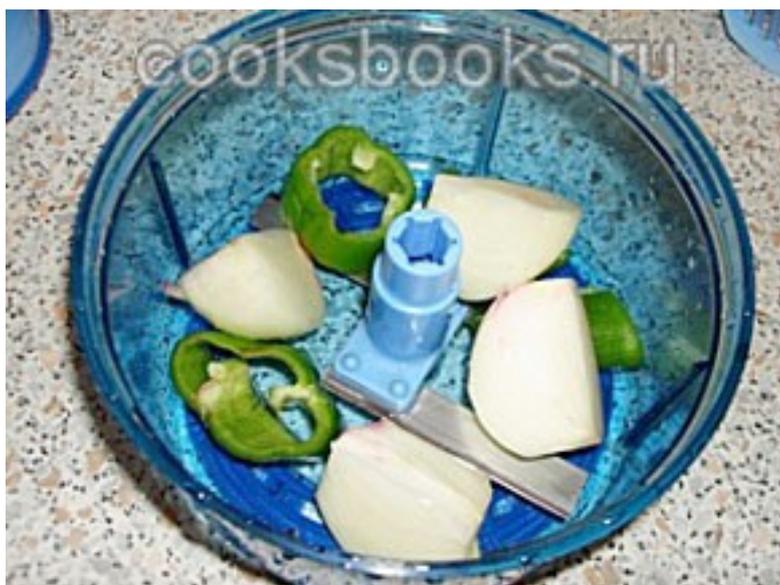
Свеклу и морковь тушим на слабом огне, добавив немного растительного масла и 2ст.л. сока лим

## Красный борщ

Добавил(а) Ольга

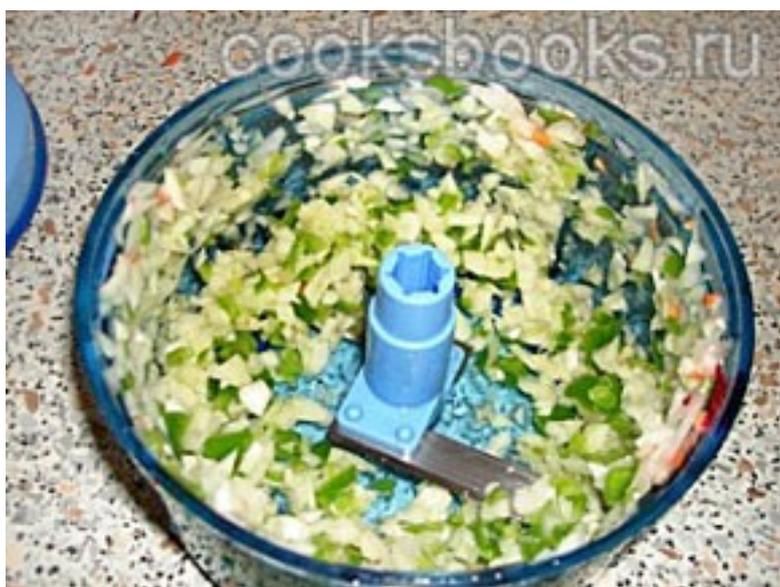
14.04.09 17:14 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**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.

## Красный борщ

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:14 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**Готовим поджарку**

Тушим всё 15 мин., периодически помешиваем.



**Нарезаем картофель**

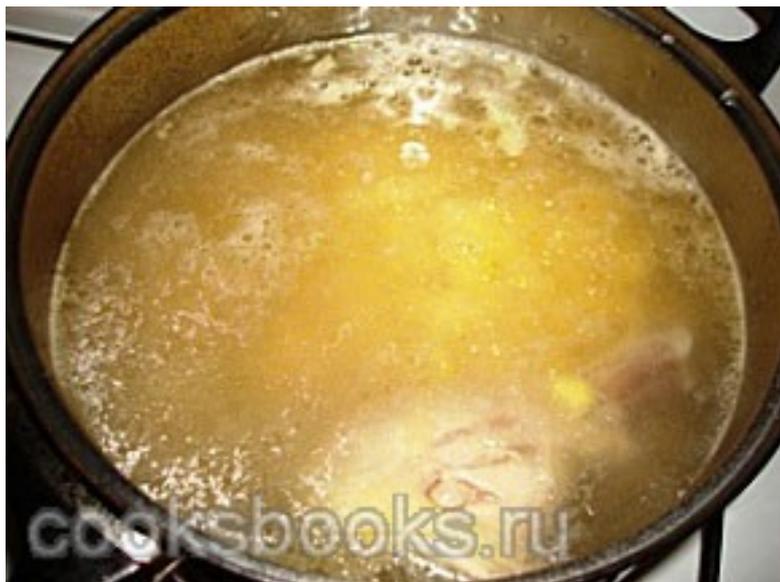
Режем картофель для борща крупными долями.

## Красный борщ

Добавил(а) Ольга

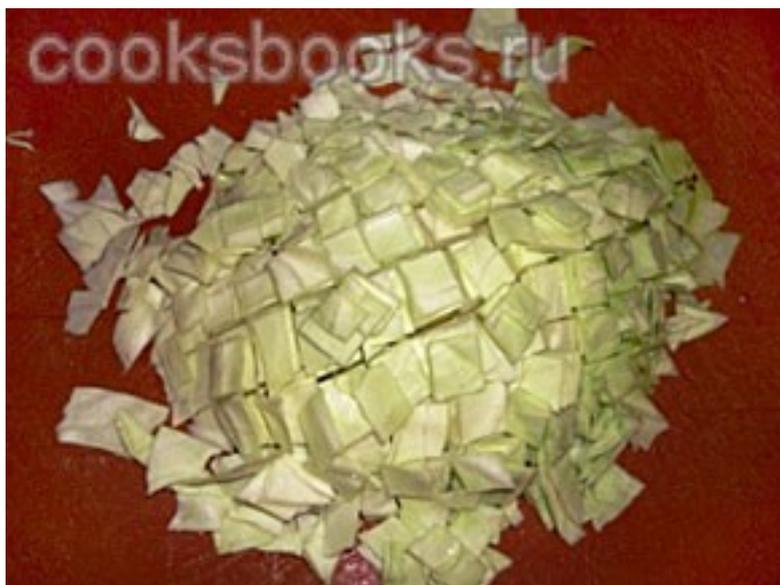
14.04.09 17:14 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**Готовый бульон**

Кладем порезанный картофель в кипящий бульон.



**Нарезаем капусту**

Крупно нарезаем капусту для борща.

## Красный борщ

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:14 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

---



**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.

## Красный борщ

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:14 - Последнее обновление 03.02.10 05:26

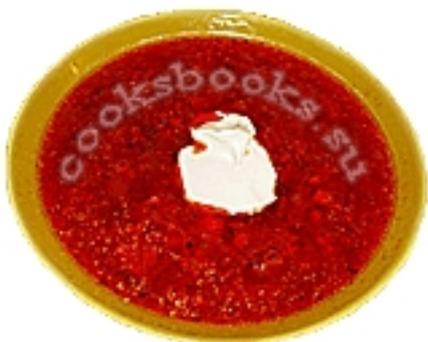
---



**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}