"Вчерашний" борщ

Автор: Мухаббат
27.10.2011 10:25 - Обновлено 27.10.2011 11:04



Это любимый суп моей семьи. Если я его варю, то всегда в больших количествах, поскольку всем известно, что настоявшись, он становится вкусней. Как в том анекдоте: "Хотите вчерашний борщ? Да. Приходите завтра!" Америку я, конечно, не открою, но всё же делюсь своим рецептом, может кому и пригодится.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 8-литровую кастрюлю

700-800 гр. мяса с косточкой (у меня свинина)

2 картофеля

2 головки репчатого лука

5 небольших свеколок

1 морковь

1 болгарский перец

1 помидор

2 ч.л. томатной пасты

1 ст.л. сахара

600 гр. белокочанной капусты

1-2 ст.л. растительного масла

соль

черный молотый перец

2-3 зубчика чеснока

2-3 лавровых листа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюлю налить воду, положить мясо и поставить вариться. Как только вода начнет закипать, снять пену, убавить огонь, чтобы только слегка кипел бульон. Одну головку лука очистить, и не разрезая опустить в бульон. Варить бульон до готовности мяса. Вынуть мясо и лук (его нужно выкинуть, поскольку он впитал в себя все вредные вещества, которые находились в мясе), процедить бульон (я это делаю всегда! поэтому любой мой суп получается "красивым").

Пока варится бульон, можно приготовить поджарку. Лук и болгарский перец очистить и нарезать кубиком, свеклу и морковь очистить и натереть на крупной терке (я оставляю небольшие брусочки свеклы, для того чтобы их сварить в бульоне). Помидоры очистить от кожицы и тоже натереть на терке.

В сковороду налить масло, выложить лук, обжарить на среднем огне до прозрачности, выложить болгарский перец, обжарить минуты 3. Добавить морковь, перемешать, через минуту добавить свеклу, хорошо перемешать и жарить минуты 4. Добавить помидор, томатную пасту, измельченный чеснок, все хорошо перемешать, и томить до готовности овощей. При необходимости добавить немного воды. Посолить.

Поставить бульон снова на огонь, дать закипеть, добавить нашинкованную капусту и оставшиеся брусочки свеклы, буквально следом очищенный и порезанный на брусочки картофель, посолить. Варить до готовности. Добавить поджарку, перемешать, попробовать на соль (при необходимости подсолить), добавить сахар, перец и лавровый лист. Как закипит, убавить огонь до минимума и потомить еще минут 5.



вот она - целая кастрюля счастья



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!