



Украинский борщ, к тому же еще и с фрикадельками. Вкусно и сытно.

Ингредиенты на 2,5 л воды:

- капуста - 500 г
- картофель - 5 шт.
- свекла - 1 шт.
- морковь - 1 шт.
- лук - 2 шт.
- томатная паста - 1 ст.л.
- мясной фарш - 300 г
- чеснок - 1-2 шт.
- яйцо - 1-2 шт.
- соль, перец

Приготовление:

Здесь описан рецепт борща на воде, можно приготовить его и на мясной бульоне.

Налить воды, довести до кипения. Нарезать соломкой свеклу. Опустить свеклу в кипящую воду. Варить. Когда свекла поменяется цвет - добавить картофель, нарезанный небольшими кусочками.

Фрикадельки:

В фарш добавить яйца, соль, перец, тщательно размешать. Руки смочить водой, и сформировать с помощью чайной ложечки маленькие шарики, которые опускать в борщ, как только закипит картошка. Закипит - добавить нашинкованную капусту, посолить, поперчить.

Приготовить заправку: мелко нарезанный лук обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить тертую на терке морковь, немного обжарить и добавить пол столовой ложки муки, размешать, и сразу же - томат. Добавить измельченный чеснок и влить заправку в борщ, после готовности картошки. Чтобы капуста не была сильно мягкой, заправку следует добавлять к борщу, как только закипит капуста. Добавить 1-2 лавровых листика, зелень.

Борщ с фрикадельками готов! Подавать со сметаной.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-pervyie }{loadposition new}