

# Как сварить борщ

### Как приготовить борщ, если рядом нет жены

В жизни каждого мужчины может возникнуть необходимость выйти к жене встретиться с кастрюлей, плитой и сковородкой

**Ингредиенты**

ЧТО ПРИГОТОВИТЬ	СКОЛЬКО ВРЕМЯ
Мяс	400г
Картофель	3-4 шт
Лук	1-2 шт
Свекла	2-3 шт
Морковь	1 шт
Капуста	1/2 кочана
Чеснок	2-3 зубчика
Петрушка (зелень)	2-3 ст.л.
Лавровый лист	2-3 шт
Соль и перец	по вкусу


**Общие сведения и советы**

- Утка** - предпочтительнее свиных стейков для приготовления борща
- Капуста** - лучше для варки мясного борща
- Сметана** - лучше использовать сметану 15% жирности, чем более жирную

Не рекомендуется заменять картофельные клубни на тыкву (особенно на тыкву сорта "папайя" с оранжевой мякотью)

Перед началом приготовления следует тщательно вымыть все овощи и специи

Необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать термических ожогов



**Приготовление**

1. Подготовьте и нарежьте овощи и мясо в соответствии со списком ингредиентов. **3-4 часа** (время приготовления борща)
2. Положите в кастрюлю кусок мяса. Добавьте специи - лавровый лист, соль, перец, чеснок. **600** (объем бульона)
3. Сварите бульон на медленном огне и добавьте картофель, морковь и свеклу. **1/2** (количество овощей)
4. Добавьте капусту. **1-2** (количество капусты)
5. Добавьте лук. **1-2** (количество лука)
6. Добавьте чеснок. **2-3** (количество чеснока)
7. Добавьте морковь. **5-6** (количество моркови)
8. Добавьте свеклу. **2-3** (количество свеклы)
9. Добавьте сметану. **2-3** (количество сметаны)
10. Добавьте соль и перец по вкусу.
11. Добавьте лавровый лист.
12. Прогреть и дать настояться в течение 10 минут.

**1 час 60 мин**

Рисунок: Александр Денис, Евгений Степанович, Анна Киреевская, Анна Тугарица, Русланович, Павел Степанов, Анна Сидорова, Алексей Николаев

борщ, как приготовить

From: <https://wiki.rtzra.ru/> - RTzRa's hive

Permanent link: <https://wiki.rtzra.ru/food/borsch>

Last update: 2017/05/09 15:34