Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Борщ из молодых овощей

19 июля 2012 09:31 · https://open-cook.ru/recipes/borsch-iz-molodykh-ovoschej



Выбралась я, наконец, на Невский рынок. С удовольствием поторговалась, накупила множество вкусностей, одной из которых была молодая и сочная свекла. Ну не смогла пройти мимо нее, обжигающий борщ так и стоял в глазах. Правда, по классике жанра и рецепту моей мамы в летний борщ идет не только сама свекла, но и ее ботва, которая благополучно завяла до прибытия домой.

Ингредиенты даны на 2-х литровую кастрюлю (здесь нет точных весов, т.к. все делается на глаз, кухня-то домашняя):

- 4 больших молодых картофелины, ну или 5-6 небольших
- 3 небольших молодых свеколки

- 1/4 часть небольшого кочана капусты, около 200 гр
- 1 луковица
- 1 средняя морковь
- 2 зубчика чеснока
- пучок свежей зелени (любая, какая нравится)
- соль, перец
- сметанка (у нас на обед не оказалось сметаны к сожалению, поэтому на фотографиях ее нет, но настаиваю – борщ надо есть со сметаной)
- маленький листик лаврового листа

И самое главное:

- 300 гр говядины на косточке

Отвариваем в 3-х литровой (или больше по объему, залить нужно 2,5 литрами воды) кастрюле мясо (около 1,5 часов), мясо выкладываем в миску, а бульон процеживаем через сито в нашу 2-х литровую кастрюльку. Доводим до кипения.

Овощи чистим и моем:



Картофель нарезаем крупными кубиками и отправляем в кипящий бульон:



Свеклу натираем на крупной терке и добавляем к картошке, когда она дойдет до полуготовности (т.к. свекла молодая, она быстро сварится)



Капусту тонко шинкуем и отправляем в суп в след свекле:



Лук нарезаем полукольцами а морковь натираем на крупной терке:



Пассеруем овощи на сковороде с растительным маслом до красивого оранжевого цвета и тоже в суп:





Кстати, не стоит держать борщ на сильном огне, пусть просто кипит, а не стремится выброситься из кастрюли. После добавления пассерованных овощей оставляем на огне на 3 минутки.

В это время чеснок пропускаем через специальный пресс или натираем на мелкой терке:



Растираем в миске чеснок с солью:



Добавляем в эту смесь молотый черный перец:



Отправляем эту смесь и листик лавровый в борщ. Через 5 минут лавровый лист вынимаем, иначе придаст горьковатый привкус супу,а сам борщ отставляем в сторону:



Зелень моем и мелко рубим:





Все знают, что борщ должен настояться, но как удержаться?



Разливаем борщ по тарелкам и украшаем зеленью. Вот только сметаны очень не хватает:



Приятного аппетита!


Salt
Pepper
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 3

Ольга # 04:28 27.08.2013

Спасибо! В первый раз иду варить борщ, и ваш рецепт - просто спасение:)

Алексей # 19:12 7.04.2017

Круто спасибо!!!Первый раз варю борщ без уксуса и не обжаривая свеклу...вкусно ооочень вкусно.Много нового чего узнал.

Ольга # 14:44 27.05.2017

Все классно, но на фото ложка замызганная, аж есть перехотелось, бееее