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

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

Заправка для борща

24 мая 2013 11:19 · https://open-cook.ru/recipes/zapravka-dlya-borscha



Этот рецепт кому-то уже очень скоро пригодится =) Ведь время заготовок на зиму не за горами.

На 10-12 банок по 0,5 л.:

- 3 кг свеклы
- 1 кг помидоров
- 1 кг сладкого болгарского перца
- 1 кг моркови
- 1 кг лука
- 200 гр любой зелени

- 1 стакан растительного масла
- 8 ст.л. сахарного песка
- 3 ст.л. соли
- 150 мл уксуса 9%

В кастрюлю налить растительное масло, положить натертую на терке морковь, немного потушить, мелко нарезать лук, отправить его к моркови и пассеровать 10 мин., добавить свеклу(натертую на крупной терке) и тушить еще 15мин, добавить болгарский перец, нарезанный соломкой, помидоры (пропущенные через мясорубку), соль, сахар и уксус перемешать и тушить еще 15мин. В последнюю очередь добавить зелень, перемешать и тушить еще 5мин. Разложить заправку в стерилизованные банки и укутать. Выход 10-12 банок по 0,5



Комментарии: 2

Гость # 01:30 18.09.2013

Рецепт прост и по времени не требует затрат. Спасибо!

татьяна # 18:49 16.09.2015

очень простой и хороший