



Суп Борщ

Borç Çorbası



Половина мал.чайн.чашечки раст.масла
Половинка сильдирея
1 луковица
1 морковь
1 свёклу
1/4 красной кпусты
1 порей
50 гр.мяса
1 картофель
1 стол.ложка томат.пасты
6 стаканов мясн.бульёна
1 маль.чайн.стаканчик горячей воды
1 стол.ложка крахмала
2 б.чайн.ложки соли

- # Разогреть масло и положить в него мелко порезанные кусочки мяса и потушить.
- # Все овощи порезать соломкой.
- # В мясо поочерёдно положить сначало том.пасту потом сильдирей,морковь,через 5 минут добавить лук,капусту,порей,свёклу и картофель.еще потушить 5 мин.,добавить соль.
- # Долить 6 стаканов мясн.бульёна или кипячён.воды и варить ещё 25 мин.
- # Когда суп будет почти готов, развеси в 1 мальн.чайн.стаканчике горяч.воды 1 стол.ложку крахмала,добавить немного бульёна из супа, помешать и понемногу добавить в суп.
- # После того как закипит поварить ещё 5мин.

Можно суп приготовить и так: овощи отварить, измельчить миксером, добавить мясо, тогда получится суп-пюре. Борщ национальное блюдо в России.