

Борщ "Счастье казака"

Автор: Екатерина
10.08.2011 11:07

Борщ

На 3-5 порций (кастрюля 2 литра)

Свёкла - 2 шт средних или 1 шт крупная; капуста - 1/3 небольшого качана; морковь - 1 шт; лук репчатый - 1 шт; томатная паста - 100 гр; кетчуп - 1 ст. ложка; сушёный чернослив - 3-4 шт; соль, перец, уксус; лимон - 3-4 дольки; чеснок - 3-4 зубчика; сахар - 1 ст. ложка

В кастрюлю налить воды и довести до кипения. Свёклу вымыть и очистить от кожуры. Положить в кастрюлю целиком, добавить 1 ст. ложку уксуса и варить на среднем огне 30 минут. В это время морковь вымыть и почистить, лук почистить. Морковь нарезать тонкой длинной соломкой (разрезаем морковь пополам поперёк, затем каждую половину разрезаем вдоль на 3-5 частей, а затем каждую часть нарезаем соломкой), лук мелко нашинковать. На разогретую сковороду добавить подсолнечного масла, выложить морковь и лук, слегка обжарить, обильно посолить (т.к. до этого воду в кастрюле солить не нужно), добавить несколько ложек "бульона" из кастрюли, накрыть крышкой и тушить до средней мягкости (минут 7-9).

Достать свёклу из кастрюли (вода должна приобрести розовый цвет). Пошинковать капусту соломкой и положить в кастрюлю, туда же добавить морковь и лук. Поперчить, при необходимости добавить соли. Варить на медленном огне около 35-45 минут (пока капуста не будет почти готова).

Свёклу порезать соломкой (примерно так как морковь). На разогретую сковороду налить подсолнечного масла, выложить свёклу, добавить 1 ст. ложку уксуса, слегка обжарить, пока свёкла не приобретёт "карамельный" вид, добавить томатную пасту, кетчуп и сахарный песок, помешивая готовить на среднем огне, пока получившаяся масса не будет "благородно булькать". Полученную массу выложить в кастрюлю и помешивая варить еще минут 30. За 5 минут до окончания готовки выложить в кастрюлю порезанный пополам чернослив и кружочки лимона.

Подавать с чесноком и хлебом.