РЕЦЕПТ БОРЩА

Для того чтобы приготовить борщ возьмите:

* пятьсот-семьсот грамм говядины на косточке;
* четыре средних или шесть некрупных картофелин;
* одна небольшая луковица;
* одна средняя морковь;
* три-четыре свеклы;
* половина небольшого кочана капусты;
* три ст. л. томатной пасты;
* одна ст. л. девяти процентного уксуса;
* три зубчика чеснока;
* растительное масло по вкусу;
* соль и молотый черный перец на глаз.

Сразу же подготовьте и расположите все ингредиенты на вашем столе, чтобы все было под рукой и ничего не забыть в суете.  Скоро каждый из них выполнит своё предназначение.

И первым будем варить говяжье мясо. Возьмите кастрюлю объемом не менее трёх литров и поместите в посуду говядину. Предварительно хорошенько промойте её в тёплой воде. Слейте воду из кастрюли и наберите в неё чистую холодную жидкость.

Включите конфорку на максимальный огонь и поставьте на неё кастрюлю. Закройте посуду крышкой и варите говядину до образования накипи.

Как только вода начнет подкипать в посуде, соберите образовавшуюся пену с поверхности и посолите бульон. После сильного закипания воды, убавьте газ в конфорке и варите мясо до готовности. На это у вас уйдет примерно два часа. Не забудьте прикрыть кастрюлю крышкой.

Пока варится мясо, подготовим для нашего блюда другие ингредиенты. Выложите в раковину картофель. Возьмите острый нож и тоненьким слоем очистите клубни от кожуры. Предварительно приготовьте миску с чистой водой. Сюда выложите очищенный овощ.

На разделочной доске нарежьте клубни на маленькие квадратики и уберите их обратно в миску. Потом промойте кусочки под прохладной водой. Утопите картошечку снова в жидкости. Скоро она дождется закладки в бульон.

Лук очистите от шелухи. Расположите его на кухонной доске и очень мелко накрошите.

Переходим к моркови. Также промойте её и освободите овощ от шкурки. Возьмите терку и измельчите морковку на крупном полотне.

Вот прекрасная свекла. Хорошенько отмойте её от грязи под струёй воды и очистив от кожуры, натрите на крупной тёрке. Уберите её пока в сторонку. Скоро мы возьмёмся за неё.

Принимаемся за хрустящую свежую капусту. Положите её на разделочную доску, и разделите кочан на две части. Нам понадобится только одна половина. Освободите её от верхних листьев и разделите ещё на несколько небольших частей.

Нашинкуйте капусту на досочке тонкой соломкой. Она не должна быть слишком длинной. Отправьте нарезку в глубокую миску.

Остался чесночок. Отделите от головки несколько зубчиков. Очистите их от шелухи и пропустите через мелкую терку.

Как только говядина будет готова, извлеките ее из бульона и нарежьте на мелкие кусочки. Уложите их в отдельную миску.

Подсолите по вкусу бульон при необходимости, и отправьте в него нарезанный картофель. Варите его примерно десять-двенадцать минут.

Пока готовится бульба, обжарим морковку с лучком. Поставьте на средний огонь глубокую сковороду и налейте в неё растительного масла. Как только оно разогреется, выложите в посуду лук и морковь. Потушите их несколько минут до мягкого состояния, закрыв крышкой.

Отправьте обжарку в суп и перемешайте его. Следом за овощами положите в кастрюлю и нашинкованную капусту. Утопите ее в бульоне и накройте крышкой. Пусть все готовится со смаком.

Добавьте в сковороду еще маслица и отправьте в неё измельченную свеклу. Тушите её две-три минуты на среднем огне. Потом налейте в столовую ложку девяти процентного уксуса и внесите его в красный овощ. Хорошенько смешайте их между собой. Пассеруйте свеклу ещё пять-шесть минут.

Далее положите к свекле томатную пасту. Смешайте её с овощем и тушите массу ещё пять-семь минут, убавив газ в конфорке до минимума.

Пока свекольная масса доходит на плите, обратим внимание на говядину. Отправьте ее в бульон. Смешайте компоненты в кастрюле и посолите по необходимости. Попробуйте картошку на готовность.

Если бульба стала мягкой, положите в суп свекольную смесь с чесночком и черным молотым перцем. Перемешайте блюдо. Оно окрасится в приятный красный цвет. Потомите блюдо буквально одну минуту и можно выключать конфорку. Готово!