

Борщ от Высоцкой

- 1.5 л Овощной или мясной бульон
- 0.5 кочана Белокочанная капуста
- 3 шт Картофель
- 1 шт Перец болгарский красный
- 1 крупная Морковь
- 1 крупная Свёкла
- 1 крупный Лук репчатый
- 2-3 шт Помидоры
- 1.5 ст.л или томатная паста
- 100 ст.л Оливковое масло
- по вкусу Петрушка/укроп
- 1 ст.л Лимонный сок
- по вкусу Сметана
- по вкусу Морская соль/перец

Приготовление

1. Вымытый и очищенный картофель и перец режем кубиками, а капусту – соломкой.
2. Опускаем овощи в кипящий бульон.
3. Морковь натираем на крупной терке, лук мелко режем.
4. Свёклу натираем на кружной терке.
5. Разогреваем на сковороде масло, обжариваем на нём лук, добавляем морковь.
6. Через некоторое время добавляем свёклу. Тушим.
7. Добавляем протертые помидоры или томатную пасту и лимонный сок. Тушим 20-25 мин до готовности.
8. Готовую заправку выкладываем в кастрюлю с бульоном, солим, перчим, добавляем зелень. Доводим до кипения и снимаем с огня.
9. Даём настояться. Подаём со сметаной и зеленью.

Суккотаж

- 2 шт Перец болгарский красный
- 4 зубчиков Чеснок
- 400 г Фасоль белая
- 1 банки Кукуруза консервированная
- 1 л Куриный бульон
- 50 мл Сливки
- 2 ст.л Сливочное масло
- 2 ст.л Петрушка
- по вкусу Соль
- по вкусу Перец молотый
- 1 головки Лук репчатый

Приготовление

1. Лук очищаем и немелко нарезаем, обжариваем на сливочном масле около 2 минут.
2. Моем, чистим болгарский перец и нарезаем полосочками. Добавляем к луку и жарим ещё 7 минут.
3. Очищаем чеснок, измельчаем и добавляем к овощам. Перемешиваем и даём обжариться ещё минуте.
4. Добавляем вареную фасоль, кукурузу.
5. Заливаем горячим бульоном и от момента закипания варим 10 минут на слабом огне. Солим и перчим по вкусу.
6. В конце добавляем сливки и прогреваем.
7. Добавляем зелень и снимаем с огня.
8. Даём супу настояться 15-20 минут (можно и дольше). Подаём с сухариками-крутонами.