



Украинский красный борщ



У каждой хозяйки свой рецепт борща ;) Я свой борщ называю "настоящим", так как готовлю его на мясном бульоне из 9 видов овощей!

Борщ получается наваристый, сытный и вкусный. Содержит 9 видов овощей.

Рецепт рассчитан на кастрюлю объемом 3 л.



Основные этапы в приготовлении:

- замочить фасоль на ночь
- сварить мясной бульон
- сварить фасоль
- сделать заправку для борща
- сварить борщ.

Ингредиенты:

Свинные ребра	500 гр.
Фасоль	100 гр.
Картофель	8 шт.
Капуста	300 гр.
Лук	1 шт.
Свекла столовая (салатная)	1 шт.
Морковь	1 шт.
Болгарский перец	1 шт.



Чеснок	2 зубчика
Томатный сок	600 мл.
Соль	1 ст. л.
Растительное масло	3 ст. л.
Зелень	100 гр.

Инструкция приготовления:



Начинаем готовить борщ с вечера;) Нужно замочить фасоль на ночь (заливаем холодной водой, чтобы вода полностью покрыла всю фасоль). Используем любой сорт фасоли. Я люблю коричневую. Начинаем варить фасоль одновременно с бульоном, но в отдельной кастрюле. Сливаем воду, в которой фасоль была замочена на ночь и заливаем чистой холодной водой в соотношении 1:3. Время варки до готовности зависит от сорта фасоли (крупная варится 40 минут). Когда фасоль готова, сливаем с нее остатки воды и оставляем в закрытой посуде, чтобы не обветрилась. Бульон варим в кастрюле на 3 литра. Я варю бульон из свиных ребер. Ребра тщательно мою, нарезаю на кусочки, заливаю холодной водой (2/3 кастрюли) и после закипания варю 1 час. Ребрышки из бульона не достаю, оставляю в борще.



Пока варится бульон, готовлю овощи. Все мою, чищу. Первым в бульон отправляю нарезанный картофель (бульон кипящий).



Затем через 5 - 10 минут добавляю в бульон нашинкованную капусту. Солю и вливаю 250 мл томатного сока.



Пока картофель и капуста варятся в бульоне, делаю заправку: [Рецепт заправки](#) Готовую заправку сразу отправляю в борщ и варю с ней еще 10 - 15 минут. Затем добавляю вареную фасоль, закипает и выключаю. Борщ готов!



Рубленную зелень (зеленый лук, чеснок, петрушка) и чеснок можно добавить в кастрюлю сразу после варки или в миску при подаче на стол. Подавать борщ также можно со сметаной! Приятного аппетита и на здоровье!