



Заправка для борща



Никакая покупная или консервированная заправка не сравнится с этой! Томатная заправка со свеклой и болгарским перцем! Для настоящего украинского борща!

Никакая покупная или консервированная заправка не сравнится с этой!



В покупных всегда есть загустители, стабилизаторы и прочие не совсем полезные составляющие. По поводу консервированных заправок на зимний период, как по мне, то лучше заморозить тот же перец, морковку и всегда можно **быстро приготовить свежее, с большим содержанием витаминов.**

Следуя моему **пошаговому рецепту**, у вас получится настоящая **заправка для украинского борща!**

Количество ингредиентов по данному рецепту рассчитано на объем 3 — 3,5 литра борща.

Ингредиенты:

Лук	1 шт.
-----	-------

Свекла	1 шт.
--------	-------

Морковь	1 шт.
---------	-------

Болгарский перец	1 шт.
------------------	-------

Томатный сок	350 мл.
--------------	---------

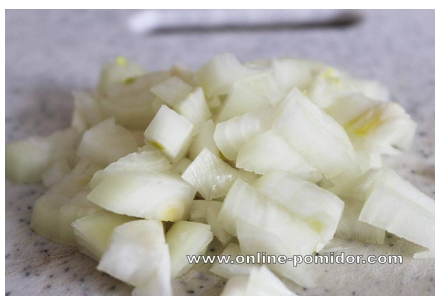
Соль	0.5 ст. л.
------	------------

Растительное масло	2 ст. л.
--------------------	----------

Инструкция приготовления:



Подготавливаем овощи: моем, чистим. У меня перец замороженный, поэтому его я просто размораживаю.



Ставим сковородку с растительным маслом на плиту на средний огонь разогреваться. Режем лук средним кубиком. Луковица среднего размера, если у вас большая, то достаточно будет половинки.



Отправляем лук на сковородку, и пока он немножко пропассируется, подготовим свеклу.



Свеклу нарезаем соломкой (можно просто натереть на крупной терке). Если свекла большая, то достаточно половинки.



Отправляем свеклу к луку и перемешиваем.



Следующий ингредиент - морковь. Ее тоже режем соломкой (можно натереть на крупной терке).



Отправляем морковь к луку и свекле и перемешиваем.



Готовим болгарский перец. Нарезаем кубиком.



Отправляем перец к остальным овощам на сковородку, перемешиваем.



Уменьшаем огонь на минимум, закрываем крышкой и 5 минут томим овощи.



Добавляем к овощам томатный сок. Огонь включаем на максимум, закрываем крышкой. На этом этапе необходимо сок выпарить до состояния густого соуса.



Выпаривается на большом огне, под крышкой где-то 15 - 20 минут. Жидкости вообще не должно остаться., только густая томатная заправка. В борщ отправляем за 10 минут до готовности. Приятного аппетита и на здоровье!