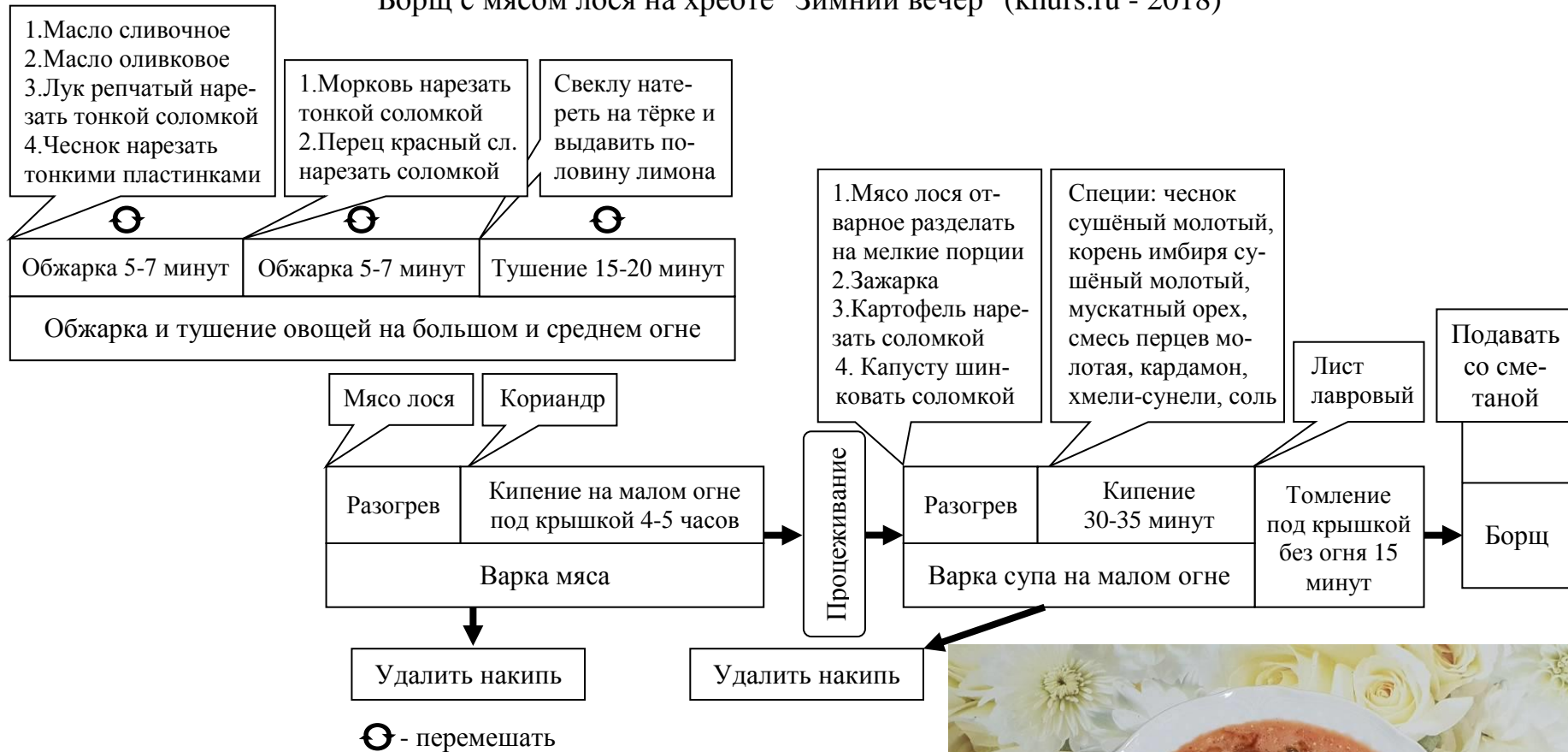


Борщ с мясом лосося на хребте "Зимний вечер" (khurs.ru - 2018)



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Мясо лосося на хребте – 1,5-1,8 кг | 11. Кориандр – 1 ст. ложка |
| 2. Свекла – 3-5 шт. | 12. Мускатный орех |
| 3. Капуста белокочанная – 0,5 шт. | 13. Хмели-сунели |
| 4. Морковь – 0,5 шт. | 14. Корень имбиря сушёный молотый |
| 5. Перец красный сладкий – 0,5 шт. | 15. Смесь перцев молотая |
| 6. Картофель – 5-7 шт. | 16. Кардамон |
| 7. Лук репчатый – 1-2 шт. | 17. Масло оливковое – 50-60 г |
| 8. Лимон – 0,5-1 шт. | 18. Масло сливочное – 40-50 г |
| 9. Чеснок – 5-8 зубчиков | 19. Лист лавровый |
| 10. Чеснок сушёный молотый – 1-1,5 ст. ложки | 20. Соль – 1 ст. ложка |
| | 21. Вода – 2,5-3 л |



Борщ с мясом лосося на хребте "Зимний вечер"



1. Берём мясо лосося на хребте



2. Берём свеклу



3. Натираем свеклу на тёрке и выдавливаем сок половины лимона



4. Берём капусту белокочанную (половину кочана)



5. Шинкуем капусту тонкой соломкой



6. Чистим картофель



7. Чистим и режем картофель соломкой



8. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



9. Берём лук репчатый



10. Чистим и режем лук тонкой соломкой



11. Режем перец красный сладкий соломкой



12. Чистим чеснок

Борщ с мясом лося на хребте "Зимний вечер"



13. Режем чеснок тонкими пластинками



14. Берём масло сливочное



15. Берём масло оливковое



16. Берём сметану жирностью 20 %



17. Отмеряем кориандр



18. Отмеряем пропорции специй



19. Ставим кастрюлю с водой на огонь



20. Кладём мясо лося в кастрюлю



21. Нагреваем до кипения, удаляем накипь



22. Кладём кориандр в кастрюлю



23. Отваренное мясо выкладываем на тарелку и даём ему остыть



24. Режем мясо лося на мелкие порции

Борщ с мясом лосося на хребте "Зимний вечер"



25. Кладём отваренное мясо лосося в кастрюлю



26. Процеживаем бульон в кастрюлю с мясом



27. Ставим сковороду со сливочным маслом на огонь



28. Наливаем оливковое масло в сковороду



29. Кладём лук репчатый и чеснок в сковороду



30. Обжариваем лук на среднем огне, периодически перемешиваем



31. Кладём морковь в сковороду



32. Перемешиваем содержимое сковороды



33. Кладём перец красный сладкий в сковороду



34. Перемешиваем, обжариваем на среднем огне



35. Кладём свеклу в сковороду, перемешиваем содержимое



36. Тушим на среднем огне, периодически перемешиваем

Борщ с мясом лосося на хребте "Зимний вечер"



37. Тушим до выпаривания жидкости



38. Кладём зажарку в кастрюлю



39. Кладём картофель в кастрюлю



40. Кладём капусту в кастрюлю



41. Кладём специи в кастрюлю



42. Доводим до кипения, удаляем накипь



43. Варим на малом огне



44. Кладём лист лавровый в кастрюлю



45. Накрываем кастрюлю крышкой и томим без огня



46. Подаём борщ на стол



47. Кладём сметану в борщ



48. Размешиваем сметану