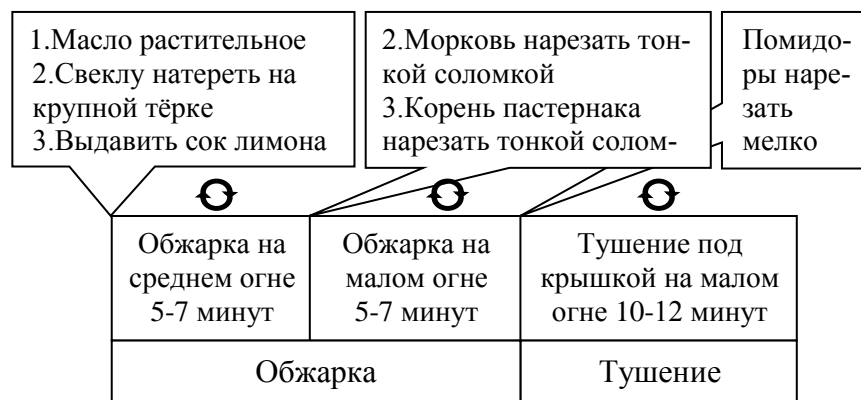


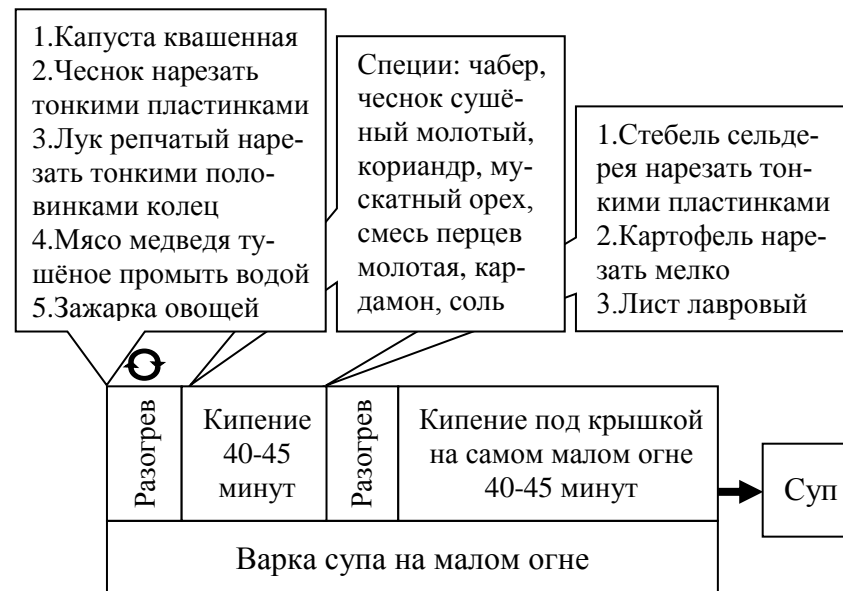
## Борщ с мясом медведя и квашеной капустой "Лесная пуца" (khurs.ru - 2019)



☉ - перемешать

1. Мясо медведя – 1,5-1,8 кг
2. Лук репчатый – 1 шт.
3. Морковь – 1 шт.
4. Чеснок – 0,5-1 головка
5. Капуста квашенная – 400 г
6. Помидоры – 3-4 шт.
7. Стебель сельдерея 2-3 шт.
8. Свекла – 2-3 шт.
9. Корень пастернака – 1 шт.
10. Картофель – 6-8 шт.

11. Чабер – 1-1,5 ст. ложки
12. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
13. Кориандр – 0,5 ст. ложки
14. Мускатный орех – 0,3 ст. ложки
15. Смесь перцев молотая – 0,2-0,3 ч. ложки
16. Кардамон – 0,2 ч. ложки
17. Масло растительное – 120-150 г
18. Сметана жирностью 20 %
19. Лист лавровый
20. Соль – 1 ст. ложка
21. Вода – 2,5-3 л



Удалить накипь



## Борщ с мясом медведя и квашеной капустой "Лесная пуца"



1. Берём мясо медведя, режем мелкими кусочками



2. Берём картофель



3. Чистим и режем картофель соломкой



4. Берём свеклу



5. Чистим и натираем свеклу на крупной тёрке



6. Берём морковь



7. Чистим и режем морковь тонкой соломкой



8. Берём помидоры



9. Режем помидоры мелко



10. Берём корень пастернака

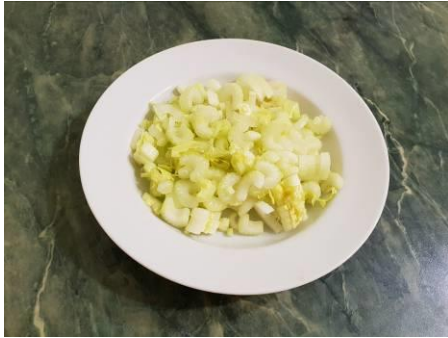


11. Чистим и режем корень пастернака тонкой соломкой



12. Берём стебель сельдерея

## Борщ с мясом медведя и квашеной капустой "Лесная пуца"



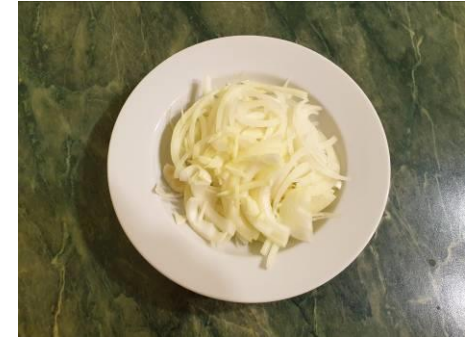
13. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



14. Берём капусту квашеную



15. Берём лук репчатый



16. Чистим и режем лук репчатый тонкими половинками колец



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



19. Берём пасту томатную



20. Берём масло растительное



21. Берём сметану жирностью 20 %



22. Отмеряем пропорции специй



23. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



24. Кладём мясо в сковороду

## Борщ с мясом медведя и квашеной капустой "Лесная пуца"



25. Обжариваем мясо в кипящем масле, периодич. перемешиваем



26. Заливаем мясо горячей водой



27. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



28. Промываем мясо водой и кладем в тарелку



29. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



30. Кладём свеклу в сковороду, поливаем соком лимона и обжариваем



31. Кладём морковь в сковороду



32. Кладём корень пастернака в сковороду



33. Перемешиваем содержимое сковороды и обжариваем



34. Кладём помидоры в сковороду



35. Перемешиваем содержимое сковороды



36. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне

## Борщ с мясом медведя и квашеной капустой "Лесная пуца"



37. Ставим кастрюлю с водой на огонь



38. Кладём капусту квашеную и чеснок в кастрюлю



39. Кладём лук репчатый в кастрюлю



40. Кладём обжаренное мясо в кастрюлю



41. Кладём зажарку овощей в кастрюлю, перемешиваем и варим



42. Кладём специи в кастрюлю



43. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



44. Кладём картофель в кастрюлю



45. Кладём лист лавровый в кастрюлю



46. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



47. Подаём борщ на стол



48. Добавляем сметану в борщ