

## Борщ с мясом косули и квашенной капустой "Дом охотника" (khurs.ru - 2019)



⊕ - перемешать

- |  |   |
|--|---|
| 1. Мясо косули на лопатке – 1,7-1,8 кг | 12. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка      |
| 2. Картофель – 0,8-1 кг                | 13. Корень петрушки сушёный – 1,5 ст. л.      |
| 3. Морковь – 1-2 шт.                   | 14. Лимонная цедра измельчённая – 1 ст. ложка |
| 4. Перец жёлтый сладкий – 1 шт.        | 15. Семена фенхеля – 0,7-0,8 ч. ложки         |
| 5. Капуста квашенная – 0,3-0,4 кг      | 16. Смесь перцев молотая – 0,5 ч. ложки       |
| 6. Свекла – 2-3 шт.                    | 17. Кардамон – 0,3 ч. ложки                   |
| 7. Чеснок – 5-7 зубчиков               | 18. Лист лавровый                             |
| 8. Зелень укропа – 1 пучок             | 19. Паста томатная – 3 ст. ложки              |
| 9. Лук зелёный                         | 20. Сметана жирностью 20 %                    |
| 10. Масло растительное – 150-180 г     | 21. Соль – 1,5 ст. ложки.                     |
| 11. Уксус столовый 9 % - 1-2 ст. ложки | 22. Вода – 2,5-3 л                            |



## Борщ с мясом косули и квашенной капустой "Дом охотника"



1. Берём мясо косули на лопатке



2. Чистим картофель



3. Режем картофель крупной соломкой



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый соломкой



6. Берём капусту квашенную



7. Чистим морковь



8. Режем морковь соломкой



9. Берём свёклу



10. Натираем свёклу на тёрке



11. Берём перец жёлтый сладкий



12. Режем перец жёлтый сладкий средними квадратами

## Борщ с мясом косули и квашенной капустой "Дом охотника"



13. Берём чеснок



14. Чистим чеснок и режем тонкими пластинками



15. Берём пасту томатную



16. Берём сметану жирностью 20 %



17. Берём уксус столовый 9 %



18. Берём масло растительное



19. Режем зелень укропа мелко



20. Режем лук зелёный мелко



21. Отмеряем пропорции специй



22. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь, кладём лук



23. Обжариваем лук на большом огне до лёгкой золотинки



24. Кладём перец жёлтый сладкий в сковороду

## Борщ с мясом косули и квашенной капустой "Дом охотника"



25. Кладём морковь в сковороду



26. Перемешиваем содержимое сковороды



27. Кладём свёклу в сковороду, добавляем уксус столовый 9 %



28. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на среднем огне



29. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



30. Кладём мясо косули в сковороду, жарим в кипящем масле



31. Перемешиваем мясо косули, жарим до образования корочки



32. Промываем мясо косули проточной холодной водой



33. Обжаренное мясо косули выкладываем на тарелку



34. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём косточки и чеснок



35. Кладём обжаренное мясо косули в кастрюлю



36. Кладём специи в кастрюлю варим на среднем огне

## Борщ с мясом косули и квашенной капустой "Дом охотника"



37. Кладём капусту квашенную в кастрюлю, варим на среднем огне



38. Кладём картофель в кастрюлю



39. Кладём пасту томатную в кастрюлю



40. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на среднем огне



41. Кладём зажарку в кастрюлю, перемешиваем, варим на малом огне



42. Кладём лук зелёный в кастрюлю, варим на малом огне



43. Кладём зелень укропа в кастрюлю



44. Кладём лист лавровый в кастрюлю, варим на малом огне



45. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне и томим



46. Подаём суп на стол



47. Кладём сметану в тарелку



48. Размешиваем сметану