

## Борщ с мясом медведя и квашенной капустой "Охотничий" (khurs.ru - 2019)



1. Мясо медведя на рёбрах – 1,5 кг
2. Картофель – 0,5 кг
3. Морковь – 200 г
4. Репа 200 г
5. Капуста квашенная – 0,5 кг
6. Свекла – 400 г
7. Помидоры 250-300 г
8. Лук репчатый – 200 г
9. Чеснок – 5-7 зубчиков
10. Масло растительное – 150-180 г
11. Уксус столовый 9 % - 35 г
12. Сметана жирностью 20 %
13. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
14. Укроп сушёный измельчённый – 1,5 ст. ложки
15. Смесь перцев молотая – 0,3 ч. ложки
16. Кардамон – 0,3 ч. ложки
17. Карри – 0,5 ч. ложки
18. Мускатный орех – 0,5 ч. ложки
19. Лист лавровый
20. Соль – 1,5 ст. ложки.
21. Вода – 2,5-3 л



## Борщ с мясом медведя на рёбрышках и квашенной капустой "Охотничий"



1. Берём мясо медведя на рёбрах



2. Берём свеклу



3. Чистим свеклу



4. Натираем свеклу на мелкой тёрке



5. Берём морковь



6. Режем морковь тонкой соломкой



7. Берём репу



8. Чистим репу и режем тонкой соломкой



9. Берём лук репчатый



10. Чистим лук репчатый



11. Режем лук репчатый соломкой



12. Берём капусту квашенную

## Борщ с мясом медведя на рёбрышках и квашенной капустой "Охотничий"



13. Берём картофель



14. Чистим картофель



15. Режем картофель крупной соломкой



16. Берём помидоры



17. Режем помидоры тонкими пластинками



18. Берём чеснок



19. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



20. Берём сметану жирностью 20 %



21. Берём уксус столовый 9 %



22. Отмеряем уксус



23. Берём масло растительное



24. Отмеряем пропорции специй

## Борщ с мясом медведя на рёбрышках и квашенной капустой "Охотничий"



25. Ставим сковороду на огонь



26. Наливаем масло, кладём мясо медведя, жарим в кипящем масле



27. Периодически переворачиваем мясо в сковороде



28. Жарим на большом огне до образования корочки



29. Наливаем кипящую воду в сковороду



30. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



31. Промываем мясо медведя проточной холодной водой



32. Наливаем воду в кастрюлю и ставим на огонь



33. Кладём обжаренное мясо медведя в кастрюлю



34. Кладём лук репчатый в кастрюлю



35. Кладём морковь в кастрюлю



36. Кладём помидоры в кастрюлю

## Борщ с мясом медведя на рёбрышках и квашенной капустой "Охотничий"



37. Кладём репу в кастрюлю



38. Кладём капусту квашенную в кастрюлю



39. Кладём свеклу в кастрюлю



40. Перемешиваем содержимое кастрюли, варим на среднем огне



41. Кладём специи в кастрюлю, варим на малом огне



42. Наливаем уксус столовый 9 % в кастрюлю, перемешиваем



43. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



44. Кладём картофель в кастрюлю и варим на малом огне



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



46. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



47. Подаём суп на стол



48. Кладём сметану в тарелку