

www.detkityumen.ru

Борщевая заправка



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

свекла 3 кг

морковь 1 кг

лук репчатый 1 кг

перец сладкий 1 кг

помидоры 1 кг

1 стакан сахара

3 ст.л. соли

1 стакан растительного масла

125 мл (половина тонкого стакана) уксуса 9%

выход: около 12 банок по 0,5 л

Приготовление:

Все овощи помыть, почистить, далее слоями уложить в таз в следующей последовательности:

Лук порезать полу- или четвертькольцами

Свеклу натереть на крупной терке (можно и на корейский лад)

так же натереть и морковь

перец порезать тонкой соломкой,

помидоры полукружками

добавить соль, сахар, уксус, масло

все перемешать и поставить на маленький огонь, как только даст сок, огонь прибавить и варить 25 минут, разложить горячим в стерильные банки и закатать.

Зимой просто варите бульончик, заправляете капусткой, картошечкой, немного провариваете и отправляете содержимое баночки, минут через 7-10 борщик готов! В конце я предпочитаю рубленый чесночок добавить прямо в кастрюльку и в тарелку побольше зелени и сметанка для желающих.

11.09.2015

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/283/