БОРЩ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

Время приготовления: 50 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 50 гр
  - Говядина 500 г
  - Капуста 300 г
  - Картофель 3-4 шт.
  - Лавровый лист 2 шт.
  - Морковь 1-2 шт.
  - Оливковое масло первого холодного отжима - 2-3 ст. л.
  - Репчатый лук 2 шт.
  - Свекла большая 1 шт.
  - Соль и перец горошком по вкусу
  - Чеснок и зелень по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Хорошо промойте мясо и поставьте его варить на средний огонь. В процессе варки снимайте с поверхности воды появляющуюся пену. Когда говядина станет мягкой, ее можно вынуть из кастрюли, чтобы она остыла. Чуть позже нарежьте мясо на небольшие кусочки.
2. Займитесь овощами: почистите картофель, свеклу и морковь. Картофель сразу нарежьте кубиками, положите в кипящую воду и варите 10 минут. Пока готовится картофель, нарежьте капусту тонкой соломкой. Потом присоедините ее к картофелю и варите все вместе еще 10 минут.
3. Поставьте на огонь сковороду с небольшим количеством оливкового масла. Мелко нарежьте лук и пожарьте его до появления чуть заметного золотистого цвета. Следом добавьте морковь, заранее натертую на крупной терке. Постоянно помешивайте овощи, они должны стать мягкими. Когда морковь немного размягчится, присоедините тертую свеклу и **протертые томаты Pomì**. Хорошо перемешайте овощи с томатной пастой и убавьте огонь. Накройте крышкой сковороду и тушите все вместе несколько минут.
4. Положите нарезанное мясо обратно в кипящий бульон. Следом присоедините готовую зажарку к сваренным овощам и хорошенько размешайте. Варите борщ еще минут 10. Посолите суп по вкусу, добавьте лавровый лист и несколько горошин перца. После этого выключите плиту, накройте блюдо крышкой и дайте ему настояться 15-20 минут.
5. Сделайте борщ на мясном бульоне более ароматным. Для этого перед подачей на стол добавьте в него мелко нарезанную свежую зелень и чеснок. А со сметаной и ржаным хлебом суп будет еще вкуснее и аппетитнее.