Рецепты борща
Послан editor - 09.11.2011 05:29

_____

Делимся советами

==========

Re: Рецепты борща
Послан Надин - 10.11.2011 09:47

_____

Поделюсь, раньше борщ мне тяжело давался - никогда не получался нужный свекольный цвет. Теперь варю так:

- Кидаю нарезанную кольцами половинку свеклы в бульон с мясом и варю, оставшуюся свеклу (обычно 1,5 шт) шинкую вместе с другими овощами и тушу на слабом огне до готовности. Чтобы не потерять цвет добавляю в сковороду немного уксуса. Картошку режу и бросаю к овощам, она тоже пропитывается свекольным цветом.

Итог: Обалденно красивый супчик

==========

Re: Рецепты борща
Послан Аленка - 13.11.2011 00:02

_____

Надин: Кидаю нарезанную кольцами половинку свеклы в бульон с мясом и варю

Интересная деталь, обязательно попробую)

==========

Re: Рецепты борща
Послан ivashencko.ira - 31.01.2012 14:05

_____

борщик

==========

Re: Рецепты борща
Послан ivashencko.ira - 01.02.2012 09:59

_____

Мне тоже надо попробавать никогда так не варила борщик!

==========

Re: Рецепты борща
Послан игла - 01.02.2012 11:09

_____

ivashencko.ira написал:

Мне тоже надо попробавать никогда так не варила борщик!вы прямо таки уникум. я думала,что что а уж борщи у нас варят все.

==========

Re: Рецепты борща
Послан miss.mira45 - 03.02.2012 10:40

_____

игла написал:

ivashencko.ira написал:

Мне тоже надо попробавать никогда так не варила борщик!вы прямо таки уникум. я думала,что что а уж борщи у нас варят все.

Я с вами не согласна борщи бывает разными вот например Борщ с уткой и черносливом в горшках

Борщ летний

Борщ с тюлькой

Борщ с рыбой и фасолью

Борщ с морской капустой

Острый борщ

Летний борщ

Болгарский овощной борщ

Борщ с черносливом

Борщ вегетарианский

Борщ с ревенем и фасолью

Борщ с простоквашей

Борщ с тушеными овощами

Борщ с грибами и клецками

Борщ на грибном бульоне с грибными ушками

Литовский борщ с ушками

Борщ с грибами и черносливом

Киевский борщ с грибами

Свекольник с грибами

Летний борщ с грибами и картофелем

Летний борщ со свежими грибами

Молдавский борщ с белыми грибами

Борщ с потрохами

Борщ по-удмуртски

Борщ с копченым гусем

Борщ с репой

Борщ с квашеной капустой

Борщ из квашеной свеклы

Борщ с фрикадельками из кукурузы

Борщ с мучной заправкой

Борщ с яйцами

Борщ с копченостями

Борщ флотский острый

Флотский борщ

Борщ домашний

Литовский борщ

Польский борщок с ушками

Борщ малороссийский с ватрушками

Сибирский борщ с фрикадельками

Московский борщ со свежей и квашеной капустой

Московский борщ со свиной грудинкой

Московский борщ без картофеля

Русский борщ

Черниговский борщ

Украинский борщ с квашеной капустой

Украинский борщ с пампушками

Украинский борщ со свекольным настоем

Украинский борщ со сладким перцем

Борщ украинский сборный

Борщ украинский простой

Ялтинский борщ

Борщ с фрикадельками

Борщ зеленый украинский

Борщ львовский

Борщ киевский

Борщ по-хмельницки

Борщ галицкий

Борщ гетьманский

Борщ гуцульский

Борщ волынский с грибами

Борщ закарпатский

Борщ волынский

Смоленский борщ

Цыганский борщ

Свекольный суп на мясном бульоне

Борщ сибирский

Борш ку урзыкэ

Борщ посольский

Бураки - борщ

Борщ киевский с яблоками

Борщ по-болгарски

Борщ с кальмарами

Постный борщ "Южный"

Грибной борщ

Борщ рыбный с сельдью

Старинный рецепт борща

Борщ болгарский

Борщ с сосисками

Суп свекольный с фрикадельками

Борщ

Зелёный борщ

Борщ украинский с ватрушками

Борщ полтавский с галушками

==========

Re: Рецепты борща

Послан Tata - 13.06.2019 22:12

Отличный рецепт борща .

Борщ

Вкуснейшее первое блюдо со свеклой и капустой. Это один из основных рецептов борща. Готовится борщ со свининой.

Продукты

Мясо свиное - 450 г

Картофель - 2-3 шт. (300 г)

Лук репчатый - 1 шт. (120 г)

Свекла - 1-2 шт. (200 г)

Морковь - 1 шт. (120 г)

Капуста - 200 г

Томатная паста (по желанию) - 1-2 ст. л.

или помидоры свежие (по желанию) - 2 шт.

Масло растительное - 2 ст. л.

Зелень (укроп, петрушка, зеленый лук) - по вкусу

Сок лимона (по желанию) - 1 ст. л.

Сметана - по вкусу

Лавровый лист (по желанию) - 2 шт.

Чеснок - 1-2 зубчика

Соль, сахар, перец - по вкусу

Приготовление борща:

Морковь для борща нарежьте брусочками.

Мелко нарежьте репчатый лук.

Картофель нарежьте небольшими кусочками.

Мясо нарежьте небольшими кусочками.

Нашинкуйте капусту.

Свеклу нарежьте соломкой.

Порубите зелень.

Разогрейте масло на сковороде и обжарьте лук на среднем огне.

В кипящую воду опустите кусочки мяса. Доведите до кипения и варите мясо 15 минут.

Добавьте в кастрюлю с мясом морковь и картофель, посолите.

В сковороду с луком добавьте свеклу, перемешайте и готовьте несколько минут. Неплохо добавить ложечку сахара, а в самом конце влить немного лимонного сока.

Добавьте в кастрюлю лук со свеклой.

Добавьте капусту, соль и перец (по желанию и по вкусу). Можно добавить часть нарезанной зелени.

Варите борщ около 15 минут.

Минут за 5 до окончания варки можно добавить в борщ лавровый лист, томатную пасту или помидоры (разрежьте их пополам и натрите мякоть на терке). Также неплохо в конце приготовления добавить в борщ чеснок (выдавите зубчик чеснока и снимите борщ с огня).

Готовый борщ оставьте настояться на 15-20 минут.

В тарелку с борщом добавьте ложку сметаны и зелень.

==========

Re: Рецепты борща

Послан Tata - 04.01.2022 18:15

Люблю такой рецепт борща .

Борщ с говядиной

Вкусный красный борщ с говядиной приготовить очень легко.

Продукты

(на 6 порций)

Говядина - 500 г

Свёкла - 1 шт.

Картофель - 2 шт.

Капуста белокочанная - 200 г

Морковь - 1 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Томатная паста - 1 ст. ложка

Масло растительное - 2 ст. ложки

Уксус - 1 ч. ложка

Лавровый лист - 1 шт.

Перец чёрный горошком - 2-3 шт.

Соль - 2 ч. ложки (по вкусу)

Вода - 1,5 л

Зелень укропа и/или петрушки (для подачи) - 3-4 веточки

Сметана (для подачи) - 2 ст. ложки

Подготовить продукты.

Как приготовить борщ с говядиной:

Говядину нарезать крупными кусками.

Залить мясо в кастрюле холодной водой, довести до кипения, снять пену. Варить бульон примерно 1,5 часа на небольшом огне.

В конце варки посолить.

Свёклу очистить, нарезать соломкой.

Морковь очистить, натереть на крупной терке.

Лук очистить, мелко нарезать.

Капусту нашинковать.

Картофель очистить, нарезать кубиками.

На сковороде разогреть растительное масло. Свёклу, морковь и лук выложить на сковороду и тушить на среднем огне (пассеровать), помешивая, 5-7 минут.

В конце добавить уксус и томатную пасту. Перемешать. Готовить овощи ещё 3-4 минуты, помешивая.

В кипящий бульон выложить картофель и капусту, варить 10 минут. (Молодую капусту добавлять за 5 минут до окончания приготовления борща.)

Затем добавить пассерованные овощи, лавровый лист и перец. Варить борщ с говядиной еще 5-7 минут.

Готовому борщу дать настояться 10-15 минут.

Зелень нарезать.

Разлить борщ по тарелкам, заправить сметаной и посыпать зеленью.

==========