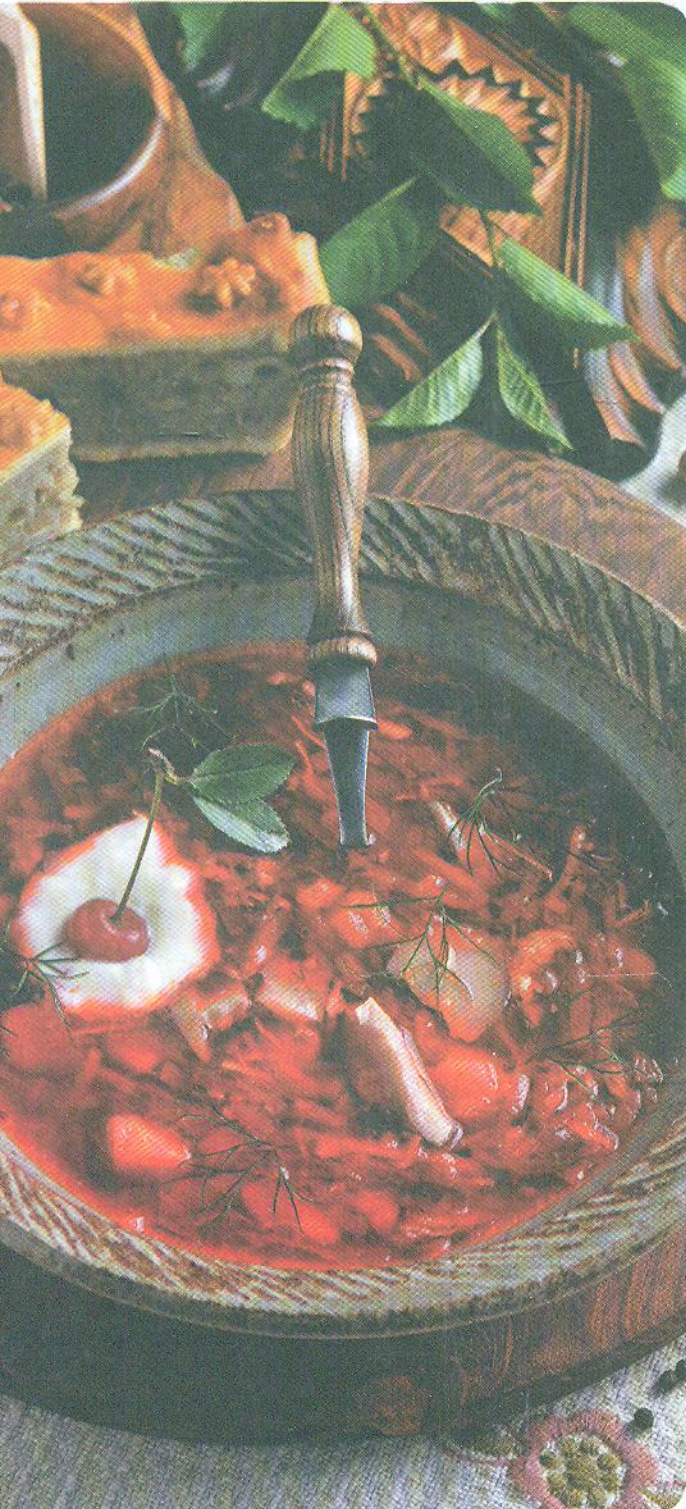


БОРЩ ІЗ БІЛИМИ ГРИБАМИ НА ВИШНЕВОМУ СОКУ



Інгредиенты

3 л води
30 г сушених білих грибів
120 г картоплі
80 г моркви
65 г цибулі
120 г буряків
100 г капусти
100 мл томатного соку
100 мл вишневого соку
2 ст. л. олії
1 ч. л. цукру
2 зубчики часнику
1 лавровий лист
2 шт. чорного перцю горошком
1 шт. духмяного перцю
сіль

Приготування

Сушені гриби промити й замочити у холодній воді на 12 год. Відварити гриби в замоченій воді до готовності, вийняти з відвару й порізати середніми шматочками. Повернути назад до каструлі. Посолити.

Картоплю почистити, порізати маленькими шматочками й докласти до грибів. Готувати 10 хв.

Додати нашатковану капусту. Готувати 5–7 хв.

Моркву, буряк та цибулю почистити. Цибулю порізати кубиками, а моркву й буряк – дуже тонкими брусочками.

На олії обсмажити цибулю до прозорості. Докласти моркву і смажити ще 2–3 хв. Додати буряк. Тушкувати, помішуючи, 3 хв. Влити у сковороду томатний сік і тушкувати ще 3 хв.

Викласти засмажку з овочів у каструлю разом із вишневим соком, цукром, лавровим листом, посиченим часником та перцем горошком. Довести до кипіння й варити на мінімальному вогні 3 хв. Довести до остаточного смаку, регулюючи кількість солі, цукру та вишневого соку. Вимкнути вогонь, накрити каструлю кришкою й лишити на 15 хв для настоювання.

КВАСКОВИЙ (ЩАВЛЕВИЙ) КРЕМ-БОРЩ ІЗ КРОПИВОЮ, ІМБИРОМ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЙЦЯМИ

Інгредиенты

750 мл овочевого бульйону
100 г зеленої цибулі разом із цибулинами
100 г картоплі
200 г щавлю
100 г листя молоді кропиви
50 г молодого листя редиски
15 г свіжого кропу
150 мл сметани
2 ст. л. олії
2 ст. л. вершкового масла
1 ст. л. борошна
1/3 ч. л. сухого порошку меленого імбиру
сіль, чорний мелений перець
1 лавровий лист
12 перепелиних яєць

Приготування

Картоплю почистити, порізати невеликими шматочками й відварити в овочевому бульйоні до готовності.

Молоду кропиву перебрати, промити, залити окропом на 2 хв. Відтиснути, дрібно посікти.

Цибулини зеленої цибулі почистити, порізати кубиками та обсмажити на олії до прозорості. Докласти посічену кропиву й тушкувати 2 хв.

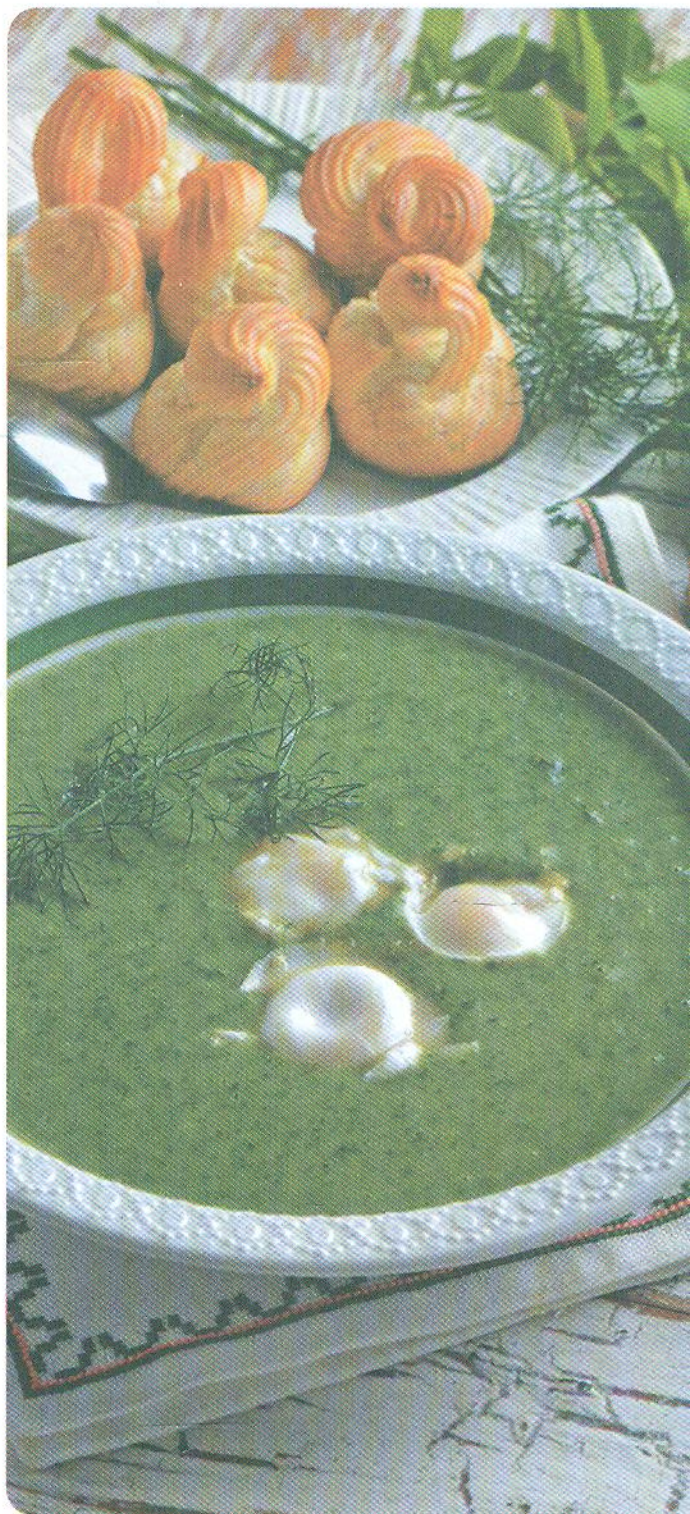
Докласти дрібно посічену зелену цибулю, щавель, листя редиски. Накрити кришкою й тушувати на найменшому вогні 10–12 хв. Викласти все в каструлю з картоплею.

На вершковому маслі спасерувати борошно до легкого кремового кольору. Розвести борошно 150 мл гарячого овочевого бульйону, стежачи, щоб не лишилося грудочок. Ввести в борщ, постійно помішуючи. Проварити 3–4 хв.

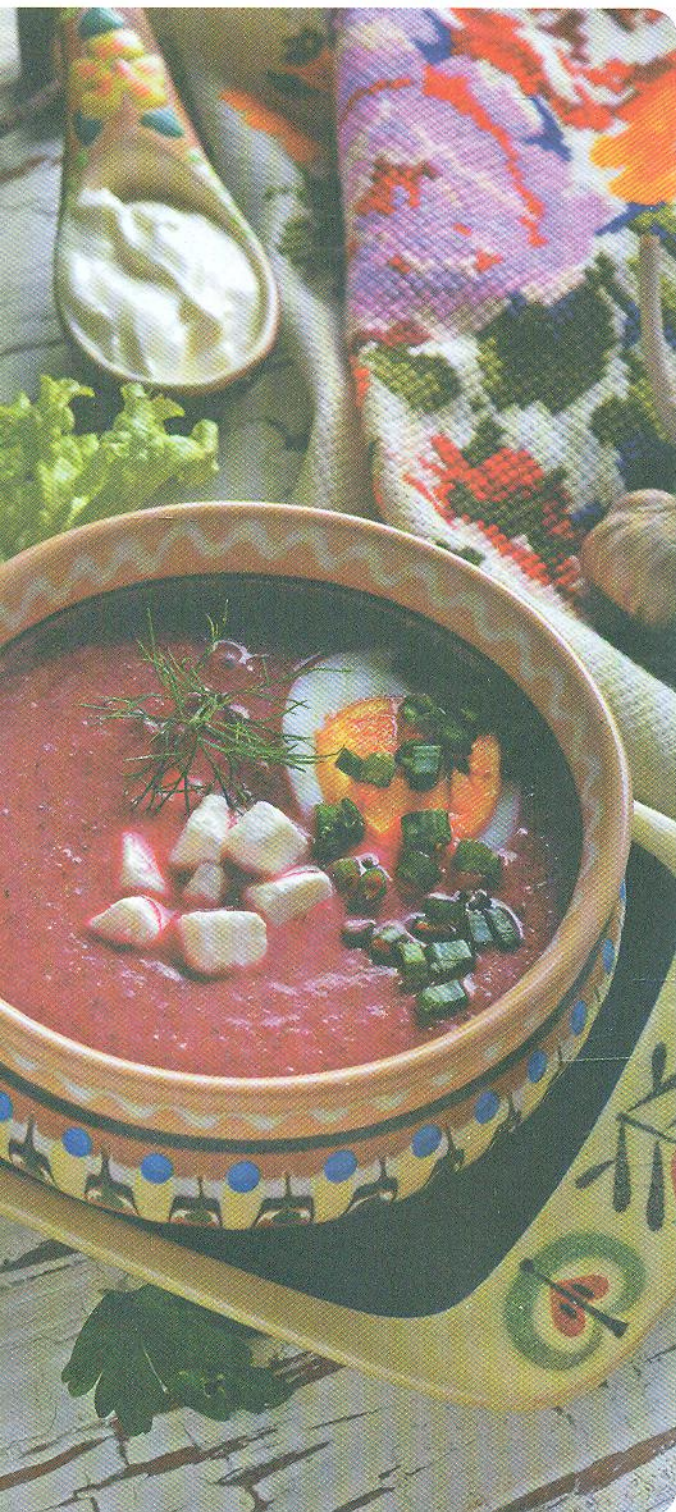
Докласти дрібно посічений кріп. Подрібнити вміст каструлі блендером до однорідного пюре, докласти лавровий лист, мелений імбир.

Заправити сметаною, додати сіль та чорний мелений перець. Довести до кипіння, але не кип'ятити.

подавати, виклавши в кожен тарілку по три перепелиних яйця пашот.



КРЕМ-БОРЩ ІЗ ЯЙЦЕМ ТА БРИНЗОЮ



Інгредиенты

1,5 л м'ясного бульйону	150 мл сметани
65 г цибулі в головках	1 ч. л. борошна
100 г моркви	100 г бринзи
200 г буряків	4 яйця
100 г картоплі	3 ст. л. олії
70 г кореня селери	1 ст. л. лимонного соку
50 г кисло-солодких яблук	0,5 ч. л. меленої копченої паприки
2 ст. л. томатної пасту	сіль, чорний мелений перець
3 зубчики часнику	

Приготування

Буряк промити, загорнути у фольгу й запекти в розігрітій до 180 °С духовці до готовності (приблизно 1,5 год). Почистити, порізати кубиками.

Картоплю, моркву, цибулю, часник, селеру почистити й порізати маленькими кубиками.

Цибулю й часник спасерувати на олії до прозорості. Докласти до цибулі картоплю та селеру. Готувати 3–4 хв.

Додати моркву, а через 3–4 хв – яблука та буряк. Готувати 5 хв.

Докласти томатну пасту. Готувати, помішуючи, 2 хв.

Перекласти всі овочі до каструлі з гарячим м'ясним бульйоном. Довести до кипіння й готувати ще 10–15 хв (до готовності овочів). Подрібнити блендером до кремopodobного стану. Приправити сіллю, чорним меленим перцем, меленою копченою паприкою, лимонним соком.

Сметану ретельно розтерти з борошном, стежачи, щоб не лишилося грудочок. Ввести сметану в борщ, постійно помішуючи. Довести до кипіння й проварити 1 хв.

Подавати крем-борщ гарячим, виклавши в кожен тарілку половинку круто звареного яйця, кубики бринзи й зелень кропу.

ВЕСНЯНИЙ БОРЩ ІЗ РЕВЕНЕМ, ЛИМОНОМ ТА КВАСОЛЕЮ

Інгредиенты

4 л води	120 г молоді капусти
600 г підкопчених свинячих реберець	60 г томатної пасту
1 склянка дрібної білої квасолі	1 склянка сметани
300 г молодих бурячків	півлимона
1 жмуток зеленої цибулі разом із цибулинами	1 ст. л. цукру
150 г ревеню	2 ст. л. олії
80 г молоді моркви	3 зубчики часнику
120 г картоплі	1 лавровий лист
	2 шт. чорного перцю горошком
	1 шт. духмяного перцю

Приготування

Квасолі замочити на 6–8 год у холодній воді. Воду злити, а квасолі відварити у свіжій воді до готовності. Відцідити.

Свинячі реберця залити водою, довести до кипіння й готувати на мінімальному вогні, не допускаючи найменшого кипіння, 1 год. Реберця виийняти, м'ясо порізати невеличкими шматочками.

Цибулю, моркву й буряки почистити. Цибулю (лише цибулини) порізати кубиками, а моркву й буряки натерти на крупній тертці.

На сковороді з гарячою олією обсмажити цибулю до прозорості. Докласти моркву і смажити 2 хв. Додати буряки і смажити, помішуючи, 2 хв.

Докласти томатну пасту, 100 мл сметани. Тушкувати на повільному вогні 2 хв.

Повернути в борщ порізане м'ясо, додати почищену й порізану шматочками картоплю, а через 5 хв — дрібно нашатковану капусту. Готувати 10 хв.

Викласти в каструлю почищені й порізані зубчики часнику, лавровий лист, перець горошком, цукор, сіль, почищений і порізаний тонкими шматочками ревінь. Готувати на мінімальному вогні 3–4 хв.

Докласти в борщ овочеву засмажку, решту сметани та квасолі. Довести до кипіння, вимкнути вогонь і лишити під кришкою на 10–15 хв.

Подавати, посипавши посиченою зеленою цибулею й виклавши в кожен тарілку скибку лимона.

