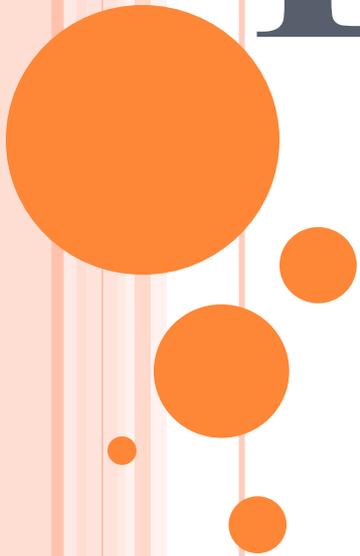


LE BORTSCH



LES INGRÉDIENTS:

Pour 3 litres d'eau:

- ? Boeuf - 700-800 grammes
 - ? Chou frais - 300 grammes
 - ? Pommes de terre - 2-3
 - ? Betterave - 2 petites ou 1 moyenne
 - ? Les carottes - 1
 - ? Oignon - 1
 - ? La pâte de tomate - 1 cuillère à soupe. une cuillerée
 - ? Huile végétale pour friture
 - ? L'ail - 2 gousses
 - ? Épices: sel, poivre noir moulu, feuilles de laurier, verts (aneth, persil, basilic).
- 

1.



On lave le boeuf sous l'eau, on le met dans une casserole, on le remplit d'eau et on le met sur la cuisinière.

Ajouter du sel
Nous cuisinons la viande pendant une heure.



2.

Pendant la préparation du bouillon, nous nettoyons les légumes: pommes de terre, carottes, betteraves, oignons.
Chou déchiqueté.



3.



Lorsque la viande est cuite, elle doit être retirée du bouillon et refroidie un peu. Ensuite, coupez la viande en morceaux.



4.



Ensuite, dans un bouillon bouillant, jeter le chou râpé



5.



Pommes de terre coupées en cubes et mis dans une casserole après le chou, après que l'eau bout à nouveau. En général, chaque nouvel ingrédient doit être versé à chaque fois qu'un bouillon commence à bouillir (n'oubliez pas que le bortsch est cuit à feu doux). Ajouter le sel et le poivre.



6. Couper les betteraves en petites lanières. Mettre sur une poêle chauffée avec de l'huile végétale. Frire, en remuant régulièrement, environ 10 minutes. Ajouter la pâte de tomate et mélanger. Réchauffer les betteraves avec la tomate pendant 1 minute de plus. Maintenant, les betteraves sont prêtes à être rechargées en bortsch.



7.



Ajouter les betteraves à la soupe.



8. Hacher les oignons en petits cubes, hacher finement la carotte. Mettre au fond de la poêle à frire chauffée avec de l'huile végétale et faire frire jusqu'à ce qu'une croûte rougeâtre apparaisse. L'oignon ne doit pas être frit, il doit rester juteux.



9. Après avoir fait bouillir le bouillon, ajoutez le rôti d'oignons et de carottes



10.



Maintenant, un ingrédient très important est l'ail. Il peut être coupé en petits cubes. Il est important d'ajouter de l'ail à la fin de la cuisson du bortsch. Il agit comme un exhausteur de goût naturel



11.



La décoration de votre bortsch sera une variété d'herbes fraîches, fraîches et séchées. Il doit également être ajouté au bortsch 5 minutes avant la fin de la cuisson.

