



вкусно и просто

борщи супы бульоны

*лучшие
рецепты*



Вкусно и просто

**Борщи, супы, бульоны.
Лучшие рецепты**

«РИПОЛ Классик»

2007

Борщи, супы, бульоны. Лучшие рецепты / «РИПОЛ Классик»,
2007 — (Вкусно и просто)

В каждой семье, у каждой хозяйки есть свой неповторимый рецепт борща. Не устали от такого однообразия? Вы знаете, например, что борщи могут быть не только мясные, но и рыбные, грибные, фасолевые, с кислой или свежей капустой, с яблоками, с геркулесом. Кроме того, их готовят из копченого мяса или сала, потрохов и т. д. Также разнообразны и рецепты щей, солянок, супов, бульонов. Ну как, не хотите побаловать своих близких?

, 2007

© РИПОЛ Классик, 2007

Содержание

Борщи	5
Борщ по-русски	5
Борщ «Зимний»	6
Борщ «Летний»	7
Борщ «Украинский»	8
Борщ «Овощной» (диетический)	9
Борщ с квашеной капустой	10
Борщ «Атлантический»	11
Борщок	12
Борщ «Сельский»	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Борщи, супы, бульоны. Лучшие рецепты (редактор-составитель Ю. Н. Николаева)

Борщи

Борщ по-русски

Требуется: 300–400 г говядины с косточкой, 1,5–2 кг свежей капусты, 3–4 картофелины, 1 луковица, 1–2 моркови, 1 свекла, 2 ст. л. растительного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, перец, 2 лавровых листа.

Способ приготовления: Мясо промойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите на медленном огне до готовности. После закипания осторожно шумовкой снимите накипь. Свеклу очистите от кожуры, натрите на крупной терке, выложите на разогретую сковороду и обжарьте на растительном масле. Затем влейте мясного бульона и оставьте тушиться на медленном огне. Мелко нашинкуйте лук, спассеруйте его на растительном масле до золотистого цвета, добавьте натертую на крупной терке морковь, влейте немного мясного бульона и тушите на медленном огне несколько минут. Затем выложите лук и морковь в кастрюлю с мясным бульоном, дайте покипеть несколько минут. Очищенный и хорошо промытый картофель нарежьте кубиками и выложите в кастрюлю с бульоном и дайте закипеть. Затем добавьте в бульон мелко нашинкованную свежую капусту. Варите до готовности. Добавьте соль, перец по вкусу. За несколько секунд до готовности добавьте в кастрюлю тушеную свеклу и зелень, лавровый лист, закройте кастрюлю крышкой, поварите 3–5 минут и снимите кастрюлю с огня. При подаче к столу заправьте борщ сметаной.

Борщ «Зимний»

Требуется: 300–400 г говядины с косточкой, 1–1,5 кг белокочанной капусты, 3–4 картофелины, 1–2 луковицы, 1 свекла, заправка для борща, 100 г сметаны, 2–3 ст. л. растительного масла, $\frac{2}{3}$ лимона, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления: Мясо хорошо промойте, выложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на сильный огонь и дайте закипеть. Затем убавьте газ и осторожно шумовкой снимите накипь. Очищенную от кожуры свеклу нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле. Чтобы после кипения в бульоне свекла не потеряла свой цвет, добавьте в нее при жарке лимонного сока. Очистите картофель от кожуры, тщательно промойте его и нарежьте кубиками. Выложите нарезанный картофель в кастрюлю с бульоном и дайте закипеть. Белокочанную капусту мелко нашинкуйте и добавьте в бульон. Дайте овощам провариться до готовности и добавьте заправку для борща. Спассеруйте на растительном масле мелко нарезанный лук и добавьте его в бульон. Заправьте свеклой и лавровым листом. Дайте покипеть несколько минут. Перед подачей к столу заправьте сметаной, добавьте рубленую зелень петрушки и укропа.

Заправка для борща: 1 кг помидоров, 1 кг болгарского сладкого перца, 1 кг моркови, 3–4 головки репчатого лука, зелень петрушки, 1 кг соли.

Борщ «Летний»

Требуется: 300–400 г говядины или свинины, 2 кг свежей капусты, 4–5 картофелин, 2 луковицы, 1 свекла, 3–4 моркови, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, зелень петрушки и укропа, 100 г сметаны, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления: Мясо промойте, выложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на сильный огонь, доведите до кипения, выньте мясо из кастрюли, бульон процедите через марлю или мелкое сито и поставьте на медленный огонь. Мясо отделите от костей, нарежьте кусочками и выложите в бульон. Картофель и свеклу очистите от кожуры, нарежьте ломтиками, добавьте в бульон. Чтобы свекла после кипения в бульоне не потеряла цвет, добавьте в бульон немного уксуса или лимонного сока. Свежую капусту крупно нашинкуйте и добавьте в кастрюлю. Крупно нарезанный лук обжарьте на растительном масле до золотистого цвета, добавьте в бульон и варите до полной готовности овощей. Добавьте соль, перец по вкусу, лавровый лист. Перед подачей к столу заправьте сметаной и посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Борщ «Украинский»

Требуется: 300–400 г свинины с косточкой, 1 кг свежей капусты, 2–3 картофелины, 1–2 луковицы, 1–2 моркови, 1 свеклу, 20–30 г шпика, 100 г сметаны, зелень петрушки, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления: Мясо промойте и выложите в широкую кастрюлю, поставьте на сильный огонь и варите до кипения, затем убавьте газ и осторожно удалите накипь, оставьте вариться на медленном огне. Капусту крупно нашинкуйте и добавьте в бульон, дайте закипеть и добавьте по вкусу соль, перец. Очищенный и промытый картофель крупно нарежьте соломкой и выложите в бульон, дайте закипеть и добавьте шпик, пассерованные лук и морковь. Свеклу очистите от кожуры, крупно нарежьте соломкой, обжарьте на свином сале, а затем потушите с добавлением бульона до готовности. Заправьте свеклой и лавровым листом, добавьте зелень петрушки и снимите с огня. При подаче к столу заправьте сметаной.

Борщ «Овощной» (диетический)

Рекомендуется больным анемией, гастритом, с дисфункцией печени, желчного пузыря и т. д.

Требуется: 1–1,5 кг свежей капусты, 3–4 картофелины, 1–2 луковицы, 1–2 моркови, 1 свекла, 1/3 лимона, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления: Все овощи нарежьте соломкой, сложите в кастрюлю, залейте кипящей водой, посолите, добавьте сок лимона, перец, лавровый лист, зелень петрушки.

Борщ с квашеной капустой

Требуется: 400 г говядины, 300–400 г квашеной капусты, 3–4 картофелины, 1 свекла, 1 луковица, 2 моркови, 2–3 ст. л. растительного масла, 100 г сметаны, лавровый лист, зелень петрушки, укропа, соль, перец.

Способ приготовления: Мясо тщательно промойте, выложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на сильный огонь. Доведите бульон до кипения, убавьте огонь и снимите шумовкой накипь. Квашеную капусту залейте теплой водой, дайте постоять, затем отожмите и выложите в мясной бульон. Картофель очистите от кожуры, промойте, нарежьте соломкой и добавьте в бульон. Очищенные и мелко нарезанные лук и морковь обжарьте на подсолнечном (растительном) масле и выложите в кастрюлю. Свеклу, очищенную от кожуры и нарезанную соломкой, потушите в мясном бульоне до готовности. Добавьте в кастрюлю лавровый лист, перец, подсолите, заправьте свеклой и зеленью петрушки и укропа. Перед подачей к столу заправьте сметаной.

Борщ «Атлантический»

Требуется: 1 банка рыбных консервов в масле, 1–1,5 кг свежей капусты, 3–4 картофелины, 1 луковица, 1–2 моркови, 1 свекла, лавровый лист, 2–3 ст. л. растительного масла, соль, перец, 100 г сметаны или майонеза «Провансаль», зелень петрушки.

Способ приготовления: Налейте в кастрюлю холодной воды, доведите до кипения, подсолите, добавьте очищенный и нарезанный ломтиками картофель. Нашинкуйте мелко свежую капусту и выложите в кастрюлю. Очищенный лук спассеруйте на растительном масле до золотистого цвета, добавьте мелко нарезанную морковь, смешайте и жарьте на масле несколько минут. Выложите полученную смесь в кастрюлю с овощами, дайте закипеть. Свеклу очистите от кожуры, мелко нашинкуйте и выложите на разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, добавьте кипяченой воды и тушите под закрытой крышкой до готовности. Откройте банку консервов и аккуратно выложите ее содержимое в кастрюлю с овощами, перемешайте, дайте закипеть. Положите в кастрюлю лавровый лист, добавьте перец, подсолите, заправьте свеклой и зеленью петрушки. Снимите кастрюлю с огня. Борщ «Атлантический» можно подавать к столу как в холодном, так и в горячем виде, заправив сметаной или майонезом «Провансаль».

Борщок

Требуется: 400 г говядины, 1–2 моркови, 1 луковица, 1 свекла, 100 г соленых огурцов, соль, сахарный сироп, зелень петрушки, лавровый лист, пшеничные гренки.

Способ приготовления: Приготовьте бульон со специями. Натрите свеклу на крупной терке. Соленые огурцы нарежьте тоненькими ломтиками. Лук и морковь нарежьте мелкой соломкой. Приготовленные овощи выложите в мясной бульон и варите на слабом огне. Добавьте в бульон соль, сахарный сироп, процедите и прокипятите. При подаче к столу добавьте в каждую тарелку гренки и украсьте зеленью.

Борщ «Сельский»

Требуется: 300–400 г говядины с косточкой, 1 свекла с ботвой, 1 луковица, 1–2 моркови, 1 зубчик чеснока, 3–4 картофелины, 100 г сметаны, зелень укропа, соль, перец, лавровый лист, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления: Промойте мясо, выложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на сильный огонь, дайте закипеть, снимите накипь и оставьте вариться на слабом огне. Спассеруйте мелко нарезанный лук, добавьте к нему нарезанную соломкой морковь, влейте немного бульона и потушите. Свеклу отделите от ботвы и натрите на крупную терку. Ботву хорошо промойте и крупно нашинкуйте. Затем обжарьте свеклу на растительном масле, выложите в сковороду нашинкованную ботву, влейте бульона и потушите. Картофель, предварительно очищенный и промытый, нарежьте кубиками. Подготовленные овощи выложите в кастрюлю с мясным бульоном. Добавьте соль, перец, лавровый лист и варите до готовности. При подаче к столу заправьте сметаной и украсьте зеленью укропа.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.