

**У К Р А И Н С К И Й**

**Б О Р Щ**



**АНДРЕЙ КЛИМЕНКО**

6+

**ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ ДЕРЕВЕНСКОГО БОРЩА**

Андрей Клименко

**Украинский борщ бабули Зины**

«ЛитРес: Самиздат»

2019

**Клименко А. А.**

Украинский борщ бабули Зины / А. А. Клименко — «ЛитРес:  
Самиздат», 2019

Фирменный рецепт, который мне рассказала моя любимая бабуля Зина. Если хотите познакомиться с колоритом украинской кухни, то с него нужно начать! Український борщ бабусі Зіни. Фірмовий рецепт, який мені розповіла моя улюблена бабуся Зіна. Якщо хочете познайомитися з колоритом української кухні, то з нього потрібно почати!

# Содержание

Украинский борщ бабули Зины (рус)	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

*Фото для обложки: с бесплатного фотостока CANVA.COM по лицензии С00.  
Дизайн обложки: Владимир Слипец*

## Украинский борщ бабули Зины (рус)

Это наш семейный рецепт деревенского борща от моей любимой бабушки Зины. Кстати, борщ считается разновидностью супа, за основу которого берется свекла (отсюда и цвет). Именно оно является одним из главных блюд украинской кухни, а также есть национальным блюдом соседних народов (белорусы, поляки, румыны, литовцы и прочие восточные славяне).

### **Ингредиенты:**

500 граммов говяжьих или свиных рёбер;  
4 картофелины;  
1 средняя морковь;  
1 средняя свекла;  
200 г варёной фасоли (можно консервированной);  
1 большая луковица;  
200 г белокочанной капусты;  
100 г сала;  
1—2 больших зубчика чеснока;  
1 столовая ложка томатной пасты;  
1—2 столовые ложки 9% уксуса (по вкусу);  
2—3 столовые ложки подсолнечного масла для жарки;  
соль перец по вкусу;  
лавровый лист.

### **Приготовление:**

Ребра заливаем холодной водой и варим в течении часа. Добавляем очищенный и нарезанный средними кубиками картофель, варим 20 минут.

Пока варится картофель, чистим лук и режем кубиками. Чистим морковь и свеклу, натираем на крупной терке. В сковородку наливаем подсолнечное масло, обжариваем до золотистого цвета лук, добавляем натертую морковь и свёклу. Жарим до готовности. В конце добавляем томатную пасту, жарим еще минуту и выключаем огонь. Шинкуем мелко капусту добавляем в кастрюлю с картофелем и мясом, варим до готовности. Капуста должна быть мягкой, только после этого добавляем уксус соль и перец, а также фасоль.

## **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.