

Недоборщ в мультиварке, дубль раз

Папа хочет супу, а точнее даже борща. В результате творческих поисков необычайного рецепта получили недоборщ в мультиварке. Хорошие, добротные щи, но никак не борщ. Это я к чему пишу? Иногда старая добрая классика должна готовиться по классическим рецептам. Но только иногда.



#пища #первое #суп #борщ

Недоборщ в мультиварке.

Ингредиенты:

Мякоть говядины – 350 граммов
Белокочанная капуста – 350 граммов
Морковь – 1 штука
Свёкла – 1 штука
Картофель – 3 штуки

Лук – 1 штука
Перец болгарский красный – 1 штука
Томатная паста – 2 столовых ложки
Уксус – 2 столовых ложки
Сахар – 1,5 чайных ложки
Зелень – пучок
Соль – 1,5 столовых ложки
Масло растительное – 1 столовая ложка



Недоброщ в мультиварке.

Приготовление:

В чаше мультиварки пассеровать в течение пяти минут мелко порубленные лук и зелень (в режиме «Жарка» или «Выпечка»).

Добавить натертую на средней терке морковь и обжаривать ещё пять минут.

Соединить с этой смесью мелко порезанный сладкий перец. Через пять минут добавить натёртую на средней тёрке свёклу, а также уксус и сахар. Всё перемешать и готовить ещё 10 минут.

Положить нарезанное небольшими кусочками мясо – обжаривать ещё минут 15 (пока мясо не перестанет быть розовым и не поменяет свой цвет на светло-золотисто-коричневый). В это же время добавить томатную пасту.

Налить в чашу мультиварки воды столько, сколько нужно для того, чтобы она покрыла содержимое. Тушить 10 минут (в режиме «Тушение»).

Положить капусту и картофель, долить воды до трёх литров и включить режим «Суп» на 1 час 45 минут.

Рецепт найден [здесь](#).



[Зимний суп для голодного папы](#). С первым весенним теплом пришла пора позаботиться о дорожках у дома. Тротуарная плитка, говорят, не любит снега. Снег – лопата – усталость – зимний суп. Цепочка логичная, ясная, главное что суп получился вкусный. И после небольшой передышки снова на борьбу со снегом.

[Суп-пюре с копчёной рыбой](#). Особую прелесть супам может придать мускатный орех. Но есть нюансы. К мускатному ореху нужно

привыкнуть. Иначе суп-пюре с копчёной рыбой может быть острым. Вернее может показаться таковым. Мне такой вкус нравится. Понравится ли вам?

[Суп Харчо, вариация на тему](#). Харчо – это горячее первое блюдо родом из Грузии, название которого переводится как «суп из говядины». У нас была свинина пополам с курицей. Поэтому наш суп Харчо, так сказать вариация на тему.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).