Дорогие братья и сестры, спешим поделиться с вами авторским рецептом превосходного постного борща с грибами.

Постный борщ с грибами

Для приготовления красного борща нам потребуется (30 порций):

10 крупных картофелин

1 кочан белокочанной капусты (примерно 1,5 кг)

1 кг шампиньонов

Фасоль отварная либо консервированная (по вкусу)

Петрушка, укроп

Масло растительное

Соль

Для заправки:

5 луковиц

4 крупных моркови

3 свеклы

3 ст.л. томатной пасты

Перец, чеснок, лавровый лист, красный острый перец, паприка, соль

Начинаем готовить наш борщ.

В кастрюлю наливаем воду, доводим до кипения, солим. Картофель нарезаем соломкой, но не очень мелко, чтобы не разварился. Кладем картофель в кастрюлю с кипящей водой. Затем мелко шинкуем капусту, также отправляем в кастрюлю. Варим 5-7 минут, чтобы капуста разварилась.

Шинкуем грибы и пассируем в умеренном количестве растительного масла.

Далее готовим зажарку для борща.

Лук нарезаем полукольцами, пассируем в разогретом растительном масле до красивого золотистого оттенка. Добавляем мелко нарезанную соломкой морковь, обжариваем. Затем натертую на терке или нарезанную соломкой свеклу. Все очень хорошо обжариваем и кладем томатную пасту. В готовую зажарку добавляем сок лимона, 1 ст.л. сахара, перец, мелко нарезанный чеснок.

Отправляем зажарку, грибы, лавровый лист, измельченную зелень петрушки и укропа в кастрюлю с кипящими овощами. Кипятим 3-5 минут.

Вкусный постный борщ готов. Приятного аппетита!