



**ВІД СЛІВ  
ДО ДІЙ!**

## **Борщ із копченими грушами (рецепт Євгена Клопотенка)**

Разом із рідними приготуй борщ із копченими грушами, про який ти читав/читала в цій історії.

### **Інгредієнти:**

**400-500 г** свинячих ребер, **2** буряки, **2** томати, **¼** кореня селери, **¼** качана капусти, **3-4** картоплини, **1-2** морквини, **1** цибулина, **1-2** копчені груші, **2** лаврових листочки, **3** горошини духмяного перцю, **1** головка часнику, **1** солодкий перець, **200 мл** томатного соку, **30 г** вершкового масла, **2 ст. л.** томатної пасти, **3 л** води, сіль до смаку



1

Запечіть свинячі ребра. Розігрійте духовку до 200 градусів. Візьміть 400-500 г свинячих ребер, помийте, почистіть від плівок та перекладіть у форму для запікання. Поставте в духовку запікатися на 30 хвилин за температури 200 градусів у режимі верхнього та нижнього нагріву.

2

Підготуйте овочі для бульйону. Не очищуйте їх від шкірки. Корінь селери (¼ частини) промийте добре та нарежьте довільними шматками. Моркву (1-2 шт.) помийте та поріжте такими ж шматками, як і селеру. Відріжте половину ріпчастої цибулі. Овочі до бульйону можна додавати попередньо запеченими, тоді смак страви буде інтенсивніший.

3

Запечені ребра перекладіть до каструлі та залийте з літрами води, додайте порізану селеру, моркву та половину нечищеної цибулини, доведіть до кипіння та варіть на середньому вогні 30 хвилин.

4

Приготуйте засмажку. Солодкий перець поріжте невеличким кубиком. Беріть будь-якого кольору, але для насиченого кольору борщу краще віддати перевагу червоному. Томати (2 штуки) та цибулю (другу половину) поріжте дрібними кубиками.

5

Розігрійте пательню з 30 г вершкового масла та перекладіть до неї порізаний перець, томати та цибулю. Обсмажте овочі, поки вони не стануть м'якими. Додайте 200 мл томатного соку та 2 ст. л. томатної пасты, тушкуйте ще 5-7 хвилин.

6

Буряк потріть на крупній тертці та теж додайте до пательні. Тушкуйте ще 3-4 хвилини.

7

Із другого буряка вичавіть сік на соковижималці або просто натріть його на дрібній тертці. Додайте в каструлю, а разом із ним - 3 горошини духмяного перцю, 2 лаврових листочки та сіль до смаку.

8

Наріжте 3-4 картоплини середніми кубиками та покладіть у каструлю. Якщо є бажання, збільшіть кількість картоплі.

9

За бажання з бульйону заберіть селеру, моркву та половину ріпчастої цибулі. Перекладіть готову засмажку до каструлі з бульйоном. Головку часнику розріжте навпіл та теж додайте. Якщо хочете отримати більш інтенсивний смак, 2-3 зубчики часника вичавте в каструлю, а інші додайте.

10

Капусту ( $\frac{1}{4}$  качана) нашаткуйте та відставте. Її ми будемо додавати до борщу наприкінці приготування.

11

За бажання можна додати консервовану квасолю чи відварену до смаку.

12

Додайте 1-2 цілі копчені або в'ялені груші. Якщо хочете, поріжте їх довільними шматками. Вони нададуть вашому борщу приємного смаку димку.

13

Наприкінці приготування перекладіть до каструлі нашатковану капусту. Спробуйте та довершіть смак сіллю.

14

Через 5 хвилин зніміть борщ із плити, аби капуста не розварилася. Дайте йому настоятися щонайменше 30 хвилин. Подавайте зі сметаною та подрібненою зеленню кропу.