



**ВІД СЛІВ  
ДО ДІЙ!**

## **Борщ із кропивою (рецепт Євгена Клопотенка)**

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

### **Інгредієнти:**

**300 г** свинячих реберець, **4** квашених томати, **2** картоплини, **1** буряк, **1** морква, **1** цибуля, **3** горошини духмяного перцю, **2** лаврових листи,  $\frac{1}{4}$  капустини, **1,5 ст. л.** томатної пасти,  $\frac{1}{2}$  склянки відвареної квасолі, **2 ст. л.** олії, **1** пучок кропиви, **2** зубчики часнику, сіль цукор і перець до смаку, **3 л** води.



**1**

Ребра помийте, почистіть від зайвих плівок і наріжте. Покладіть їх у каструлю з водою, додайте  $\frac{1}{2}$  цибулини та невеличкий шматочок моркви, часник, духмяний перець та лавровий лист. Готуйте бульйон на тихому вогні протягом 20 хвилин.

**2**

Картоплю почистьте й наріжте кубиками середнього розміру. Потім додайте її до готового бульйону.

**3**

Цибулю наріжте маленьким кубиком, моркву та буряк натріть на крупній тертці.

**4**

У ще холодну пательню налейте трохи олії та покладіть вершкове масло й додайте моркву, буряк та цибулю. Смажте на середньому вогні протягом 10 хвилин, можна додати трохи бульйону.

**5**

Перекладіть засмажку в каструлю до бульйону та додайте томатну пасту, ретельно перемішайте.

**6**

Далі закиньте квасолю та квашені помідори.

**7**

Капусту нашинкуйте й додайте до борщу, посоліть і поперчіть до смаку, додайте трохи цукру.

**8**

Вимкніть вогонь та додайте кропиву, дайте постояти борщу ще хвилин 30 й подавайте до столу. Готувати — це просто!