

Легкий борщ

Визуальный рецепт
от DAREBEE

© darebee.net

2 ПОРЦИИ

$\frac{1}{2}$ ~ 250 г капусты
3 ~ 200 г вареной свеклы
2 картошки
1 луковица
 $\frac{1}{4}$ чашки ~ 50 мл томатного соуса
1 ст.л патоки
3 чашки ~ 600 мл воды

ВАРИАНТЫ: добавьте семена кунжута, зеленый лук и лавровый лист.

1



2



ИНСТРУКЦИЯ

1. Очистите и нарежьте кубиками лук. Нарежьте капусту и натрите на терке (или нарежьте кубиками) свеклу. Поместите все ингредиенты в большую кастрюлю, залейте водой и приправьте по вкусу.

2. Доведите до кипения, уменьшите огонь до минимума, накройте кастрюлю крышкой и варите 30 минут, если используете вареную свеклу; 45 минут, если используете сырую свеклу. Украсьте зеленым луком.