

Борщ "Летний"



Что нужно:

- филе индейки - 1 кг;
- картофелины - 4 шт;
- стручковая фасоль - 400 г;
- свекла - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- морковь - 1 шт;
- томатный сок - 1 стакан;
- соль и ваши любимые специи- по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем филе индейки на брусочки (толщиной с палец), и, сначала варим 10 минут, затем бульон сливаем, заливаем новую воду, доводим снова до кипения и варим 10 минут, солим и периодически снимаем пенку.
3. Добавляем картофель (нарезанный брусочками), натёртую свеклу, опять солим и варим ещё 10 минут.
4. Добавляем стручковую фасоль и нарезанную дольками морковь, перемешиваем.
5. Добавляем томатный сок, мелко порубленные зелёный лук, петрушку и укроп, перемешиваем.
6. Солим, перчим и добавляем любимые специи. Перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15-20.