



Борщ – первое блюдо, которое готовится из овощных продуктов с добавлением, грибов, бобовых и по желанию мяса. Борщи территориально употребляются в пищу населением Восточной Европы.

Борщ в широком виде приготовления завладел пальмой первенства среди первых блюд у многих народов – это украинский борщ, русский борщ, борщ из Польши или Молдавии.

Борщ с красной столовой свеклой приобретает приятный насыщенный бардовый цвет.

Рецепт и способ приготовления дается для паровых инверторных печей, например для печи **Panasonic** с грилем

[NN-GS597](#)



 Наталья
04.03.12 21:30

8 порций
15 минут на подготовку
35 минут на приготовление

Тип блюда
Обед

Посуда
глубокая кастрюля для свеклы, миска, глубокая для свеклы, доска разделочная, нож для резки свеклы, ложка столовая, тарелка, пищевая пленка

Аксессуары

Модели
[NN-GS597ZP](#) [NN-GS597](#) [NN-GS597ZP](#) [NN-GS597ZP](#) [NN-GS597ZP](#)

Ингредиенты

- Капуста молодая свекла - 500 г Масло подсолнечное - 50 г
- Свекла свекла - 2 шт. (среднего размера) Лук репчатый свеклы - 1 шт
- Морковь свекла - 1 шт
- Картофель свеклы - 3 шт. Помидор свеклы - 1 шт. Перец сладкий свеклы - 1/2 шт
- Соль - 2 ст. л.
- Зелень свекла - 2 пучка
- Вода - 2 л
- Лавровый лист - 2 шт. Чеснок - 2 зубчика Сахар белый - 2 ст. л. Майонез «Постный» - 100 г

1. В кастрюлю для свч вылейте масло, добавьте мелко нарезанный лук и перемешайте. Готовьте под крышкой в микроволновом режиме на высокой мощности до прозрачности. Периодически помешивайте. Время приготовления 10 минут.

2. Добавьте тёртую морковь и свёклу, порезанный на кубики картофель, мелко порезанный помидор и перец, нашинкованную соломкой капусту, выдавленный через пресс чеснок, лимонный сок, лавровый лист, перец и специи. Залейте горячей водой, перемешайте. Готовьте в микроволновом режиме на высокой мощности до кипения. Время приготовления 10 минут, затем переведите на низкую мощность и готовьте до мягкости капусты. Время приготовления 20 минут.

3. После звукового сигнала посолите, перемешайте борщ и оставьте в свч на 5 минут для устойчивости, затем добавьте мелко порезанную зелень, по желанию добавьте майонез и подавайте к столу.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)