
СВЕКОЛЬНЫЕ СУПЫ, БОРЩИ, СОЛЯНКИ, ОКРОШКИ



Москва
АСТ

Минск
ХАРВЕСТ

2005

СОДЕРЖАНИЕ

- Борщ белорусский
- Борщ зеленый
- Борщ киевский с грибами
- Борщ постный с фасолью
- Борщ с грибами
- Борщ с фасолью и фрикадельками
- Борщ с черносливом
- Борщ флотский
- Борщ холодный из молодой свеклы
- Борщ холодный с рыбой
- Борщ холодный с яблоками
- Окрошка грибная
- Окрошка из птицы или дичи
- Окрошка овощная
- Окрошка с репой
- Окрошка сборная мясная
- Окрошка уральская с рыбой
- Свекольник с ливерной колбасой
- Свекольник холодный с рыбой
- Свекольник холодный грибной
- Суп овощной
- Суп томатный со сметаной
- Суп холодный на томатном соке с рыбой
- Суп холодный огуречный с чесноком
- Уха холодная
- Холодник
- Холодник по-белорусски с мойвой
- Щи вегетарианские
- Щи зеленые
- Щи зеленые со шпинатом
- Щи из голов осетровых со свежей или морской капустой
- Щи из капустной рассады
- Щи из крапивы и щавеля
- Щи из щавеля с гренками
- Щи с фрикадельками



БОРЩ ХОЛОДНЫЙ ИЗ МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ



1 кг свеклы с листьями, 100 г моркови, 2 ст. ложки свекольного уксуса, 100 г сметаны, 30 г укропа, по 3 стакана кефира и воды, соль по вкусу.



Листья свеклы нарезать соломкой. Морковь и свеклу натереть на крупной терке.



Добавить горячую подсоленную воду и свекольный уксус.



Смесь довести до кипения, настоять в течение 15–20 мин, охладить.



В борщ добавить кефир или сметану, укроп и кусочки льда.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ С РЫБОЙ



400 г рыбы, 2 л свекольного отвара, 6 свекол, 1 морковь, 5–6 ст. ложек мелко нарезанного зеленого лука, 2–3 свежих огурца, 5–6 ст. ложек сметаны, 2 вареных яйца, по 1 ч. ложке сахара и соли, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа.



Подготовленную рыбу, разделанную на филе, отварить, охладить и нарезать на кусочки.



В свекольный отвар положить отварные охлажденные и нарезанные соломкой свеклу и морковь.



Добавить огурцы, лук, сахар, соль и уксус.



В порционные тарелки положить кусочки вареной рыбы, по половинке яйца, налить борщ, добавить сметану и посыпать зеленью.