**Как приготовить классический борщ из квашеной капусты**

**Ингредиенты**

Вода питьевая – 4 л

Говядина (грудинка) – 700 г

Капуста квашеная – 250 г

Картофель – 300 г

Свекла – 600 г (3 шт. средние)

Морковь – 150-200 г

Лук репчатый – 150-200 г

Томатная паста – 120 г

Растительное масло – 50-80 г

Сахар – 20-40 г

Лавровый лист – 3 шт.

Перец черный молотый – 20 г

Соль – 20 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить вкусный классический борщ из квашеной капусты? Подготовим продукты. Такой борщ можно варить на основе курицы, свинины, баранины, но самый вкусный получается на основе говяжьей грудинки с мозговыми костями.

**Шаг 2**

Сначала приготовим мясной бульон. Грудинку разрезаем на несколько крупных кусков, промываем, перекладываем в большую кастрюлю и заливаем холодной водой, чтобы мясо при нагреве постепенно отдавало свои вкусовые качества.

**Шаг 3**

Ставим на сильный огонь, как только начинает кипеть, убавляем огонь до среднего и снимаем образовавшуюся пену шумовкой. Варим грудинку 1 час до готовности.

**Шаг 4**

Свеклу запекаем в духовке, каждую отдельно завернув в фольгу для равномерного нагрева. Запекаем при 200 градусах 30-40 минут. Готовность проверяем шпажкой.

**Шаг 5**

Квашеная капуста варится дольше свежей, поэтому, согласно рецептуре, тушим её в сковороде с растительном маслом, под крышкой 15 минут, периодически помешивая. Затем выключаем огонь и оставляем на горячей плите ещё на 5 минут томиться под крышкой.

**Шаг 6**

Репчатый лук и морковь чистим, моем и нарезаем. Лук – перьями, а морковь – брусочками.

**Шаг 7**

Отправляем овощи пассероваться в разогретую сковороду с растительным маслом. Сначала нарезанный лук. Пассеруем его, помешивая, до мягкости и золотистости. Перекладываем к нему морковь и пассеруем, помешивая, вместе.

**Шаг 8**

Добавляем в овощи томатную пасту и перемешиваем. Затем – сахар, который смягчит кислотность массы.

**Шаг 9**

Картофель для борща очищаем и нарезаем брусочками, как и морковь. Отправляем в бульон и варим 10-15 минут, предварительно вынув из бульона отваренную грудинку.

**Шаг 10**

Охлаждённую свеклу очищаем и, как остальные овощи, нарезаем брусочками, чтобы выдержать композицию величины нарезки ингредиентов.

**Шаг 11**

Как только картофель отварится, отправляем в бульон все остальные подготовленные и нарезанные ингредиенты: свеклу, лук и морковь со сковороды, тушёную квашеную капусту. Солим, кладём перец, лавровый лист, перемешиваем и кипятим 5 минут.

**Шаг 12**

Отваренное мясо нарезаем небольшими порционными кусочками и возвращаем в суп. Варим всё вместе ещё 5 минут.

**Шаг 13**

Выключаем, накрываем крышкой и даём борщу настояться 30 минут. Чем дольше суп стоит, как правило, тем вкуснее он будет.

**Шаг 14**

Приготовленный борщ из квашеной капусты переливаем в порционные тарелки, добавляя в каждую кусок мяса.

**Шаг 15**

Подаём со сметаной, свежим бородинским хлебом и посыпаем зеленью. Борщ получился очень вкусный, наваристый, с приятной мягкой кислинкой квашеной капусты.

Приятного аппетита!