



1
Вскипятите 1600 мл воды, посолите и добавьте в кастрюлю целый кусок мяса, 1 лавровый лист, посолите. Варите, снимая пену, на среднем огне 20 минут.



2
Разогрейте сковороду и влейте растительное масло. Свеклу и морковь натрите на крупной терке или нарежьте соломкой, капусту нашинкуйте, лук порежьте полукольцами, картофель – брусочком.



3
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Капусту переложите в кастрюлю к мясу. Морковь и лук обжаривайте на сковороде на сильном огне 2-3 минуты до золотистого цвета. Добавьте в суп вместе с картофелем. Варите на среднем огне 10 минут. Добавьте лавровый лист, поперчите и посолите.



4
Свеклу переложите на сковороду, добавьте томатную пасту, сахар и обжаривайте на сильном огне, помешивая, 3 минуты. Добавьте 100 мл воды, уксус, перемешайте и тушите на слабом огне под крышкой 10 минут.



5
Достаньте мясо из супа и нарежьте брусочками шириной 1 см, положите обратно в суп. Варите суп на среднем огне еще 5 минут.



6
Добавьте свеклу в основу супа, перемешайте. Прогретье 2-3 минуты. Добавьте чеснок и зелень, перемешайте. Подавайте борщ со сметаной.