



????????

наборы для приготовления еды · Новосибирск

инструкция из набора — распечатайте и готовьте по шагам

Супы

Борщ с томлёной говядиной

Выход $\approx$ 2,6 л борща — 4 большие порции по $\sim$ 650 мл, кастрюля на столе через 20 минут.

Время готовки: **20 минут**

Порций: **4**

Вес набора (примерно): **$\sim$ 1 400 г**

Ккал на порцию: **300**

Выход готового: **$\approx$ 2,6 л**

Настоящий домашний борщ на четыре порции: томлёная говядина, мягкие овощи и томатная заправка. За вас уже всё почистили и порезали, свёклу запекли — вам осталось довести борщ до того самого вкуса. Расчёт простой: сырьё 1,3 кг (без сметаны) + 1,5 л воды $\approx$ 2,6 литра готового борща — это 4 большие порции по $\sim$ 650 мл. Хотите более жидкий — долейте до 1,8 л воды, выйдет около 3 л. С ложкой сметаны — особенно хорош.

Состав набора

- Говядина томлёная (вакуум) — 240 г
- Свёкла запечённая — 200 г
- Капуста белокочанная — 260 г
- Картофель очищенный — 280 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Томатная паста — 60 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Специи в пакетике (лавровый лист, перец) — 1 шт.
- Укроп свежий — 30 г
- Сметана (по желанию) — 120 г

Как приготовить — по шагам

- Доведите до кипения 1,5 л воды (для более жидкого борща — до 1,8 л). Пока закипает — распакуйте пакеты с овощами.
- В кипяток отправьте картофель и морковь, варите 8 минут на среднем огне.
- Добавьте капусту и томлёную говядину, варите ещё 6 минут.
- Выложите запечённую свёклу с томатной пастой, перемешайте, дайте побулькивать 3 минуты.
- Всыпьте специи из маленького пакетика и раздавленный чеснок, посолите по вкусу, выключите огонь.
- Разлейте по тарелкам, посыпьте укропом и подавайте со сметаной.

Совет: не отходите надолго от плиты и держите карточку перед глазами — не торопитесь, каждый шаг занимает пару минут. Готовое блюдо можно проверить на соль и досолить по вкусу.

Хранение и сроки

Храните набор в холодильнике при 2–6 °C и готовьте до даты на пакете. Готовый борщ стоит в холодильнике 2–3 дня, половину можно заморозить про запас.

Что уже сделано за вас

Все продукты вымыты, очищены, нарезаны и отмерены по пакетам; мясо и соусы — в вакууме. Специи лежат в маленьком пакетике. Из своего нужны только плита, кастрюля/сковорода, соль и вода.

Пошагово — коробки для готовки по Новосибирску
Доставка завтра, бесплатно от 1 500 ₽ · окно 2 часа

Вопросы по готовке: **+7 923 000-00-00**
poshagovo.ru · сделано в Новосибирске