

Recording of the recipe for borsch, page 162.
Ruslan 3 Audio CD 3, track 32.

- 1 Вымыть и отварить неочищенную свёклу;
- 2 Отварить мясной бульон;
- 3 В бульон опустить очищенную морковь и помидоры;
- 4 Очистить свёклу;
- 5 Вынуть овощи из бульона;
- 6 В бульон добавить порезанную картошку;
- 7 Поджарить мелко порезанный лук на сковороде до золотистого цвета;
- 8 Натереть свёклу и морковь;
- 9 В сковородку добавить натёртую свёклу и морковь и продолжать жарить;
- 10 Капусту порезать и опустить в бульон;
- 11 Протереть помидоры и положить на сковородку;
- 12 Измельчить чеснок и положить на сковородку;
- 13 Выложить поджарку из сковородки в бульон и слегка поварить на маленьком огне несколько минут. Посолить и добавить свежий перец и лимон.