

*Вітаємо!*

*Запрошуємо до перегляду презентації.*

*Червоний борш*



Наваристий червоний борщ на свинячих ребрах - дуже смачний, густий, з насиченим кольором та ароматом. Борщ з м'ясом частіше готують з яловичиною, куркою чи свининою, але найсмачніший виходить із м'ясом на кості, а саме з реберцями.







Ідеальний борщ у кожної господині свій, можуть відрізнятися деякі інгредієнти та особливості приготування, але все ж таки пропоную перевірений і улюблений рецепт. Це базовий рецепт, простий у приготуванні.

Готуємо на бульйоні зі свинячих ребер. Для заправки тушимо овочі з додаванням невеликої кількості лимонного соку.



А все тому, що буряк зберігає свої барвники в кислому середовищі, це і робить борщ насиченого червоного кольору.



Ця страва добре тим, що її смак і консистенцію завжди можна скоригувати в кінці приготування, головне спочатку не переборщити зі спеціями.





*Смачного!*





•

•

•