

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Наименование продуктов, полуфабрикатов	брутто	нетто
Свекла	40	32
Капуста свежая или квашеная	20 17,2	16 12
Картофель	21,4	16
Морковь	12,6	10
Лук репчатый	8,6	8
Томатное пюре	6	6
Масло растительное	4	4
Сахар	2	2
Бульон или вода	160	160
ВЫХОД:	-	200

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи, тушёную или варёную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты. Её в тушёном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой.

