

Борщ белорусский с фасолью и яблоками

300 г костей от ветчины, 200 г говядины, 2,5 л воды, 60 г сосисок, 1 свекла, 4 картофелины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки фасоли, 1 ст. ложка свиного жира, 2 ст. ложки сметаны, 1 яблоко, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 1 ст. ложка муки, сахар, соль.

Сварить бульон из говядины и костей от ветчины. Отдельно сварить фасоль. Нарезанные соломкой морковь, корень петрушки и лук спассеровать, добавить томатную пасту и подержать на слабом огне еще 10 минут.

В готовый мясной бульон положить нарезанный кубиками картофель, а после закипания – нашинкованную соломкой отварную свеклу, пассерованные с томатной пастой коренья и муку, предварительно разведенную мясным бульоном.

За 5 минут до готовности положить нарезанные дольками и очищенные от кожицы и семян яблоки, а также отварную фасоль, соль, сахар и уксус.

Подавать борщ с мясом, сосисками и сметаной.