

# Борщ летний

*3-4 картофелины, пучок свеклы, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 200 г кабачков, 1-2 помидора, 50-75 г зеленого лука.*

Пучок свеклы разрезать, отделить листья и стебли. Очищенную свеклу нарезать соломкой или ломтиками, а стебли – короткими палочками и, добавив морковь, положить в кастрюлю. Залить кипящей водой или грибным бульоном и варить в течение 10-15 минут.

После этого положить нарезанные и ошпаренные листья свеклы, очищенные кабачки, помидоры, картофель, зеленый лук, зелень сельдерея, соль, перец, гвоздику, лавровый лист и варить борщ до полной готовности.

При подаче к столу в борщ добавить сметану, кипяченое молоко или простоквашу.