

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОРЩА С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ



# Ингредиенты:

- ▣ Картофель
- ▣ Капуста белокочанная
- ▣ Лук репчатый
- ▣ Морковь
- ▣ Свекла
- ▣ Сахар песок
- ▣ Перец душистый
- ▣ Соль поваренная
- ▣ Уксус
- ▣ Бульон ( из свинины)
- ▣ Лист лавровый

**В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения**



затем добавляют нарезанный брусочками  
картофель, варят 10-15 мин



кладут пассерованные овощи, тушеную  
или вареную свеклу и варят борщ до  
**ГОТОВНОСТИ**



**За 5-10 мин до окончания варки  
добавляют соль, сахар, специи**



- ▣ Подают борщи горячими (75о С), объемом 500 и 250 мл со сметаной. Сверху посыпают измельченной зеленью



# Приготовление пирога Невский



# Ингредиенты:

- ▣ Мука пшеничная
- ▣ Сахар песок
- ▣ Масло сливочное
- ▣ Молоко сгущенное
- ▣ Яйцо куриное
- ▣ Вода
- ▣ Сахарная пудра
- ▣ Дрожжи
- ▣ Соль



**Готовое дрожжевое тесто, приготовленное  
опарным способом, делят на куски,  
придают им круглую форму и укладывают  
на смазанные жиром листы или круглые  
формы**



- ▣ После 40-45 минут расстойки изделия выпекают при температуре 160-180 градусов в течении 40-60 минут

Остывший полуфабрикат разрезают по горизонтали на два пласта, которые пропитывают сиропом, промазывают кремом и соединяют, посыпают сахарной пудрой

