# БОРЩ

※рецепт на 10 человек

**Состав:**

**свёкла**·····**1штука**
**лук** ·····**1головка**
**морковь**·····**1штука**
**капуста**·····**половина вилка**
**мясо на косточке** ·····**250грамм**
**картофель**·····**средний 2штуки**
**перец**·····**1штука**

**чеснок**·····**3дольки**

**лавровый лист**·····**2листа**
**соль,перец,уксус или лимонная кислота, укроп,майонез по вкусу**

**ВКУСНО !!!**

**Способ приготовления:**

1） В кастрюлю налить 3 литра холодной воды, положить мясо и варить до готовности.。
2） Свёклу почистить,порезать соломкой и обжарить на сковороде на растительным масле минут 20-30, затем добавить уксус или лимонную кислоту
3） Лук мелко порезать, морковь и перец порезать соломкой и обжарить в другой сковороде на растительном масле.
4） Картофель почистить и порезать крупной соломкой. Капусту нашинковать мелкой соломкой. В кастрюлю1) добавить картофель, когда закипит добавить капусту, уксус и лавровый лист. Варить на небольшом огне 5 минут.
5） Добавить свёклу 2), морковь3) и мелко порезанный чеснок. Посолить, поперчить, добавить укроп.
6） Разлить по тарелкам, добавить майонез.

# салат со свёклой

※рецепт на 10 человек

**состав:**

свёкла・・・・・・・・・・・средние 2штуки
грецкие орехи・・・・・・・・・・・・100гр.
чернослив・・・・・・・・・・・・・・・150гр.
майонез・・・・・・・・・・・・・・・・・150гр.

**Способ приготовления:**

1）свёклу отварить, очистить от кожуры и мелко потереть на тёрке или измельчить в миксере
2）грецкий орех и чернослив мелко порезать
3）Всё смешать с майонезом

# П Л О В

※рецепт на 10 человек

**состав:**

куриное мясо・・・・・・・・・・・・・・・・300гр
рис・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・400гр
лук・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・150гр.
морковь・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・200гр
чеснок・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2 дольки
растительное масло・1 столовая ложка
соль, перец ・・・・・・・・・・・・・・・・по вкусу

**Способ приготовления**

1） Лук мелко порезать, морковь порезать соломкой и обжарить на растительном масле
2） Курицу порезать на кусочки, добавить к 1) обжарить, посолить, поперчить
3） Добавить рис и 400мл горячей воды
4） Чеснок порезать крупной соломкой и добавить в рис. Закрыть крышкой и тушить доготовности
5） Готовый плов перемешать