Ингредиенты:

- 60—70 г свеклы,
- 300 г белокочанной капусты,
- 60—70 г моркови,
- 5 г корня сельдерея,
- 250 г стручковой фасоли,
- 200 г картофеля,
- 30-40 г репчатого лука,
- 60 г жира, 25-30 г пшеничной муки,
- 15 г сладкого молотого красного перца,
- 150 г помидоров,
- 250 мл простокваши,
- 1—2 яйца,
- тертый сыр,
- черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление

Очистить и нарезать кубиками морковь и сельдерей. Мелко нарезать стручковую фасоль и капу
Обжарить мелко нарезанную головку репчатого лука на жире, прибавить муку, затем сладкий м
Отдельно сварить свеклу средних размеров, нарезать кубиками и прибавить к борщу непосредс

(Вместо того чтобы варить нарезанную кубиками свеклу, ее можно слегка обжарить в небольшо
Заправить борщ 1 стаканом простокваши и яйцами.
Перед подачей посыпать тертым сыром и черным перцем.
Прекрасные **татарские блюда** для здорового и вкусного питания, очень удобные в