<u>Borscht</u> (Trois litres)

Ingrédients

- Trois cents grammes de poulet, ou de bœuf ou de porc
- Deux litres d'eau
- Un oignon blanc
- Un carotte de taille moyenne
- Du poivre noir et du sel
- Une tomate de taille moyenne
- De la sauce du tomate
- Un quart de chou
- 2-3 betteraves de taille moyenne
- Trois pommes de terre
- 5-6 feuilles des aneths et persils

Optionnel

- De la crème aigre

Petit Mot: *Vous pouvez suivre cette recette ou faites par ton goût.*

Étapes

1. Remplissez la casserole avec trois litres d'eau, mettez votre choix de viande, puis posez la cuisinière faites bouillir.
2. Coupez l'oignon et râpez un carotte et mettez dans la soupe, puis un demi-petite cuillère de poivre noir et un demi-cuillère de sel. Si nécessaire, goutez. Continuez à faire bouillir pour cinq minutes.
3. Après cinq minutes, ajoutez tranches de tomate et trois cuillères du sauce tomate.
4. Continuez à faire bouillir pendant dix minutes.
5. Après dix minutes, ajoutez le chou hache, et les betteraves râpées. Faites bouillir pendant dix minutes.
6. Puis ajoutez les pommes de terre émincées, et continuez à faire bouillir pendant 10 minutes.
7. Puis finalement, ajoutez cinq ou six feuilles de aneths et de persils.
8. Faire bouilliez pour 1 heure avec poulet), 1.5 heures pour bœuf ou porc.
9. Après 1 heure, éteignez la cuisinière et laissez refroidir.
10. Puis triez dans les portions et servez.
11. (Optionnel) Ajoutez de la crème aigre pour un meilleur goût.

Pourquoi j'ai choisi ce plat parce qu'il est un plat courant en Russie et la plupart de l'Europe et il est un de mes plats favoris. It est un plat j'ai beaucoup à ma maison, particulièrement quand je suis venu à ma maison après l'école. Avec ce plat, il peut être cuit comme le chef le veut.