

БОРЩ С ЧЕРНОСЛИВОМ (на рыбном бульоне)

На 15 литровую кастрюлю:

- * 3 луковицы + 3 моркови пассировать на 0,5 стакана растительного масла;
- * 3 крупных свеклы порезать тонкими пластинками и припарить в сковороде с соком 2-х лимонов и 5 ст. лож. сахара + вода;
- * 800 гр. картофеля, порезанного кубиками сварить до полуготовности;
- * 1 кг. капусты мелко пошинкованную и обрезки рыбы (красной), положить в кастрюлю с картофелем, довести до кипения на медленном огне;
- * добавить 150 гр. целого чернослива, 150 гр. порезанной кураги, 300 гр. порезанных помидоров, 50 гр. чеснока, 3,5 ст. лож. соли, 5 лавровых листов, 1 чай. лож. молотого черного перца;
- * в конце добавить приготовленную свеклу, довести до кипения и дать борщу настояться