



Ингредиенты

1. Вода - 2,5 л
2. Ребрышки говяжьи - 300 г
3. Капуста - 200 г
4. Картофель - 300 г
5. Фасоль (красная или черная) - 200 г
6. Шампиньоны королевские (коричневые) - 200 г
7. Чеснок - 1 зубок
8. Перец горошек
9. Соль
10. Лук - 1 шт.
11. Заправка для борща Торчин® «Томатная со свеклой»

Рецепт

1. Отварите мясной бульон.
2. Добавьте в него замоченную фасоль, которая стояла в воде 6 часов. Через час добавьте капусту.
3. Затем, спустя 5 минут - картофель и грибы.
4. Через 15 мин. добавьте заправку для борща.
5. Еще один вкусный рецепт борща на заметку!
6. Приятного аппетита!

Ссылка на рецепт:

<https://www.torchyn.ua/ru/recipes/single-photo/borsh-s-gribami-i-fasolyu-torchin>