Борщ "Дуже смачный"

Что нужно:

- свиные рёбрышки - 1 кг;
- картофелины - 4 шт;
- морковь - 2 шт;
- свекла (маленькая) - 1 шт;
- капуста - 200 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- зел. лук - по желанию;
- петрушка - 1 пучок;
- томатный сок - 1 стакан;
- соль, перец, любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Варим свиные рёбрышки 10 минут, сливаем воду, заливаем новую и варим ещё 30 минут, солим и периодически снимаем пенку.
3. Добавляем картофель (нарезанный произвольными небольшими кусочками).
4. Добавляем нашинкованную капусту и варим ещё 10 минут.
5. Добавляем натёртую свеклу.
6. Добавляем нарезанную морковь.
7. Добавляем истолчённый чеснок.
8. Перемешиваем и варим ещё 10 минут.
9. Добавляем томатный сок.
10. Добавляем порубленную зелень, солим, перчим, посыпаем любимыми специями, снова перемешиваем и выключаем огонь. Дайте настояться ещё немножко на плите.
11. Приятного аппетита!