

## **Зелений борщ з борщівником по-керносівськи**

*Сердюк Клавдія Юлдашівна  
завідуюча Керносівською бібліотекою  
– філією №17,  
Новомосковський район,  
Перещепинська міська територіальна  
група, с. Керносівка.*

### **Рецепт страви:**

- Вода – 4 л,
- М`ясо будь-яке (краще куряче), відразу кладемо одну, дрібно порізану, велику цибулину, 2 лаврових листочки й варимо до готовності,
- Картопля – 1 кг, щоб був густенький,
- Заправка: готується на великій глибокій сковороді:
  - олія для засмажки,
  - 2 великих цибулини дрібно січемо,
  - 1 велика морква терта на тертушці,
  - щоб був кисленький вливаємо 0,9 морсу(домашній томатний сік),
  - додаємо 1 чайну ложку цукру(для смаку), хай прокипить 5-7 хвилин.

Додаємо заправку до бульйону.

Наприкінці варіння додати величенький пучок подрібненого борщівника (рослина, яка поширена в нашій місцевості) і 1-2 порізаних варених яйця, пірця молодої цибулі, кріп, солодкий перець, сіль на (свій) смак.

Проварити ще 5 хвилин, заправити маленьким шматочком потовченого старого сала – 3 гр з двома зубками часнику. Хай гарненько закипить й відставити! Сметана додається в тарілку перед споживанням.

Смак неперевершений! Приїздіть на гостини!

