

Borscht – Борщ

Рецепт на английском языке

Ingredients:

1 cup dried cannellini other small white beans
6 large beets (about 2 pounds)
2 Tablespoons olive oil, vegetable oil, or butter
2 medium onions, halved and thinly sliced
1 teaspoon fine sea salt, plus more to taste
3 cloves garlic, minced (optional)
1 head green, Savoy, or Napa cabbage, cored and thinly sliced or shredded
2 teaspoons caraway seeds
8 cups chicken broth, beef broth, or vegetable broth
Lemon juice to taste
Plain yogurt, sour cream, or crème fraîche for garnish (optional)
Fresh chopped dill for garnish (optional)

Method:

Put the beans in a large pot and add cold water to cover generously. Bring to a boil, cover, turn off heat, and let sit 1 hour. Drain and return the beans to the pot. Cover again with cold water, bring to a boil, reduce heat to keep a simmer and cook until beans are tender to the bite, about 20 minutes. Drain the beans and set them aside.

Meanwhile, preheat oven to 180°C. Wrap the beets in a large sheet of foil, place on a baking sheet, and cook until tender when pierced with a fork, about 45 minutes. Let the beets sit until cool enough to handle. Peel them (their skins should slip off easily after being roasted) and grate them on the large-hole side of a box grater. Set aside. (Note: I like the ease of peeling roasted beets, but feel free to peel and grate raw beets - they will cook quickly enough in the soup.)

In a large pot over medium-high heat add oil, onions, and salt. Cook, stirring occasionally, until the onions are soft, about 3 minutes. Add the garlic, if using, and cook until fragrant, about 1 minute. Add the cabbage, stir to combine, and cook, stirring occasionally, until cabbage wilts, 3 to 5 minutes. Add the caraway seeds and beets. Stir to combine and add the broth or water. Bring to a boil, reduce heat to maintain a steady simmer, add beans, and cook until vegetables are tender and flavors blend, 15 to 20 minutes.

Add salt and lemon juice to taste. Serve hot, with a dollop of yogurt or sour cream and a sprinkle of dill, if you like.

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

1 чашка сухой фасоли или любых других белых бобов
6 больших свеколин (около 900 г)
2 ст. л. оливкового, растительного или сливочного масла
2 средних луковицы, тонко нарезать
1 ст. ложка соли, можно больше, по вкусу
3 зубчика чеснока, измельчить (необязательно)
1 голова капусты мелко нарезать или натереть
2 ст.п. тмина
8 чашек куриного, говяжьего или овощного бульона
сок лимона по вкусу
обычный йогурт или сметана (по вкусу)
свеже-нарезанный укроп для украшения (необязательно)

Приготовление:

Положите бобы в большую кастрюлю и залейте большим количеством холодной воды. Доведите до кипения, накройте крышкой, выключите огонь и оставьте бобы на 1 час. Слейте воду, оставьте бобы в кастрюле. Снова залейте холодной водой, доведите до кипения, убавьте огонь на минимум, но чтобы бобы кипели и варите, пока бобы не станут мягкими на вкус, около 20 минут. Слейте воду и отставьте бобы в сторону. Тем временем, разогрейте духовку до 180°C. Заверните свеклу в фольгу, положите на противень, готовьте до мягкости, проверяя вилкой, около 45 минут. Оставьте ее остывать до тех пор, пока с ней можно будет работать. Очистите свеклу (ее кожица будет отходить легко после духовки), натрите свеклу на крупной терке, отставьте в сторону (Помните: вы также можете почистить и натереть сырую свеклу - она достаточно быстро приготовится в супе).

Поставьте большую кастрюлю на средний огонь, добавьте лук и соль. Готовьте помешивая, пока лук не станет мягким, около 3 минут. Добавьте чеснок, если любите, готовьте до появления аромата, около 1 минуты. Добавьте капусту, перемешайте и готовьте, периодически помешивая, пока капуста не сникнет, 3 - 5 минут. Добавьте зерна тмина и свеклу. Перемешайте, добавьте бульон или воду. Доведите до кипения, убавьте огонь так, чтобы поддерживалось постоянное кипение. Добавьте фасоль и готовьте, пока овощи не станут мягкими, а вкусы смешаются, 15 - 20 минут.

Добавьте соль и сок лимона по вкусу. Подавайте горячим, с добавлением йогурта или сметаны, посыпьте укропом, если нравится.