

## Технология приготовления:

Приготовление бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении.

В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 2-3 ч.

Отварную говядину вынимают из бульона и нарезают кубиком размером 1\*1. Нарезанное мясо припускают

в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой

посуде до раздачи не более 1 ч. Готовый бульон процеживают и доводят до кипения.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают

брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют

при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящей бульон закладывают

пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованные томат-пюре,

варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист, отварное мясо,

сметану, зелень.