

6. Couper les betteraves en petites lanières. Mettre sur une poêle chauffée avec de l'huile végétale. Frire, en remuant régulièrement, environ 10 minutes. Ajouter la pâte de tomate et mélanger. Réchauffer les betteraves avec la tomate pendant 1 minute de plus. Maintenant, les betteraves sont prêtes à être rechargées en bortsch.

