Boršč

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 dkg hovězího masa
20 dkg vepřového masa
30 dkg kořenové zeleniny
30 dkg kysaného zelí
20 dkg červené řepy
ocet
bobkový list
celý pepř
nové koření
10 dkg párků
1 šálek zakysané smetany

Postup

Hovězí maso vaříme s kořením do poloměka, pak přidáme vepřové maso. Zeleninu nakrájíme na nudličky a přidáme k téměř měkému masu, po chvíli přidáme zelí a nakrájenou červenou řepu.Nakonec přidáme nakrájený párek. Vmícháme kyselou smetanu.