

Boršč

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg hovězí přední
0,5 kg vepřové plecko
červená řepa (sterilovaná)
2 cibule
1 paprika větší
1 mrkev
1 kořenová petržel
1 rajský protlak (velký)
kečup
5-6 brambor
5-6 bobkových listů
1 hlávka zelí (menší)
1 zelí sterilované
olej (sádlo, ceres)
zakysaná smetana
zelenou petrželku

Postup

Maso vaříme asi 2hod. s bobkovým listem. Po hodině varu přidáme brambory a po 1a1/2hod. přidáme červenou řepu. Zvlášť si usmažíme cibuli, papriku, petržel, mrkev, červenou řepu, přidáme protlak a kečup. Uvažené maso nakrájíme na kostičky a necháme zvlášť na talíři. Brambory pomačkáme, přidáme nakrájené zelí syrové i kysané, po chvíli přidáme zeleninu s protlakem a necháme asi 20min. povařit. můžeme zahustit (když je třeba). Přichutíme vegetou, dáme maso do boršče. Zakysanou smetanu dáváme do talíře.