

Boršč

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g hovězího masa

200 g vepřového masa

300 g kořenové zeleniny

300 g zelí (kysané nebo sterilované)

200 g červené řepy

ocet

bobkový list

několik kuliček pepře a nového koření

100 g párků

šálek kysané smetany

Postup

Hovězí maso nakrájíme na malé kostky a vložíme do dvou litrů studené vody. Vaříme do poloměkka, pak přidáme na kostičky nakrájené vepřové maso. Zeleninu očistíme, nakrájíme na nudličky a přidáme k téměř měkkému masu. Po chvíli přidáme nadrobno nakrájené zelí a nakrájenou červenou řepu. Vše dovaříme doměkka. V malém množství vody povaříme koření a vlijeme do polévky. Nakonec přidáme na plátky nakrájený párek. Při podávání podle chuti okyselíme a přidáme lžící kysané smetany.