Boršč po štětsku

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g mletého masa (mix vepřové a hovězí)
300 g červené řepy
200 g čerstvého zelí
1 kedluben
2 cibule
1 mrkev
petržel
100 g rajčat (lze nahradit rajským protlakem)
1 lžíce cukru
1 lžíce octa
2 lžíce sádla
několik zrnek pepře
3 bobkové listy
sůl
0,5 l smetany

Postup

Nejdříve si upravíme knedlíčky. Mleté maso smícháme s cibulí, vejcem, osolíme, opepříme, a tvoříme knedlíčky velikosti vlašských ořechů, které povaříme asi 10 minut ve vroucí vodě a dáme stranou. Nakrájenou červenou řepu, zelí, cibuli, mrkev, petržel,kedluben a rajčata (přip. protlak) zalijeme trochou masového vývaru, přidáme cukr,ocet, sádlo a koření- dusíme mírně pod pokličkou do poloměkka. Nyní vše zalijeme vývarem ,dovaříme a dochutíme. Do hotového boršče vložíme masové knedlíčky, necháme prohřát a před podáváním ještě vlijeme smetanu.