

Boršč po záporožsku

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g hovězího žebra

2 párky

120 g červené řepy

1 cibule

120 g petržele

200 g hlávkového zelí

50 g celeru

50 g mrkve

2 rajčata

máslo (na řídkou jíšku)

hladká mouka (na řídkou jíšku)

paprika

cukr

ocet

zakysaná smetana nebo šlehačka

Postup

Hovězí maso dáme vařit do 1,5 l osolené vody. Zelí spaříme, řepu nakrájíme na nudličky, pokapeme octem a podusíme na nakrájené cibulce. Zeleninu pokrájíme na nudličky. Vše po půlhodině varu přidáme k masu a vaříme. Měkké maso z polévky vyjmeme, vykostíme a nakrájíme na malé kousky. Vratíme zpět do polévky s pokrájenými párky, přidáme světlou jíšku, povaříme, přidáme papriku, podle chuti cukr a ocet.