

Boršč z hovězího masa a kyselého zelí

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g masa (hovězí žebra, bůček)
30 g tuku
200 g kořenové zeleniny na nudličky
150 g kysaného zelí
100 g sterilizované červené řepy
1 cibule, drobně nakrájená
7 rajčat
2 větší brambory
125 ml kysané smetany
sůl

Postup

Maso vaříme v osolené vodě a měké vyjmeme. Mezitím na tuku osmažíme kořenou zeleninu a cibuli. Zeleninu přidáme do vývaru po masu, společně se zelím a bramborami. Ke konci vaření přidáme červenou řepu, povaříme a přidáme šťávu z uvařených rajčat - procedíme ji do polévky. Uvařené maso pokrájíme a vložíme zpět do polévky. Podáváme se smetanou umístěnou zvlášť v misce (džbánu) na stole.