

Boršč

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g hovězího masa

červená řepa

2 menší zelí

250 g brambor

4 mrkve

1 rajče

2 rajské protlaky

2 lžíce octa

1 lžička soli

černý pepř

petržel

2 cibulky

Postup

Maso s kostí dejte do hrnce, zalijte 3 l vody. Uved'te do varu, stáhněte plamen, odstraňte nákyp. Vložte cibuli a vařte asi 1 hodinu. Řepu nastrouhejte nahrubo, osmažte na másle, přidejte drobně nakrájená rajčata a protlaky. Směs podlejte vývarem a duste asi 1 hodinu na mírném ohni. Nahrubo nastrouhanou mrkev a nakrájenou cibulku orestujete na pánvi. Do masového vývaru přidejte nakrájené zelí, brambory a vařte do změknutí. Přidejte zeleninu a řepu a ještě povařte. Boršč ochuťte solí a pepřem. Podávejte se smetanou.