

Moskevský boršč

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g hovězího masa

120 g šunky

100 g párků

400 g kostí

200 g červené řepy

3 lžíce másla

200 g zelí (hlávkového)

1 mrkev

1 cibule

3 lžíce rajčatového protlaku

1 lžíce světlé jíšky

4 lžíce kysané smetany

1 lžíce cukru a octa

sůl

1 bobkový list

3 celé pepře

Postup

Kosti a maso vložíme do studené vody a vaříme do změknutí masa. Očištěnou červenou řepu nakrájíme na nudličky, dáme na polovinu dávky másla, podlijeme troškou vývaru, přidáme rajčatový protlak a ocet,(pro zachování barvy červené řepy)a zakryté dusíme napřed na prudkém a později na mírném ohni doměka.

Potom nakrájíme mrkev na nudličky, cibuli na plátky a zpěníme na zbytku másla. Zalijeme troškou vývaru a krátce podusíme. Po malé chvíli dolijeme vývar, přidáme bobkový list, pepř, sůl, cukr a přivedeme do varu. Přidáme na nudličky nakrájené zelí, zahustíme světlou jíškou a vaříme asi 20 minut, před dokončením vložíme na větší kousky nakrájené vepřové maso, na plátky nakrájenou šunku a párky a připravenou dušenou řepu.

Kysanou smetanu podáváme zvlášť.