

Sibiřský boršč

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g červené řepy
50 g másla
3 lžíce rajčatového protlaku
1 lžíce octa
50 g vařených fazolí
1 cibule
1 mrkev
1 bobkový list
2 stroužky česneku
1 špetka cukru
sůl
1 lžíce světlé jíšky
50 g šunky
4 lžíce smetany
1,5 l vývaru
Knedlíčky:
50 g hovězího masa
50 g vepřového masa
1 cibule
0,5 vejce
voda
mletý pepř
sůl

Postup

Nejdříve si upravíme knedlíčky. Hovězí a vepřové maso umeleme na masovém strojku s cibulí, smícháme s vejcem, osolíme, opepříme, a tvoříme knedlíčky velikosti vlašských ořechů, které povaříme asi 10 minut ve vroucí vodě a dáme stranou. Potom očistíme červenou řepu, nakrájíme ji na nudličky, dáme na polovinu dávky rozpáleného másla, přidáme rajčatový protlak a ocet, podlijeme vývarem a dusíme zakryté doměka. Na zbytku rozpuštěného másla osmahneme na nudličky nakrájenou mrkev a cibuli, zalijeme vývarem a přidáme bobkový list, sůl a cukr a vaříme 10 minut. Pak přidáme vařené fazole a třený česnek, zahustíme světlou jíškou a dalších 15 minut povaříme. Nakonec vložíme do polévky připravené knedlíčky, podušenou řepu, na plátky nakrájenou šunku a krátce povaříme. Smetanu podáváme zvlášť.