Boršč moskevský

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kostí
200 g předního hovězího masa
200 g vepřové plece
2 l vody
100 g šunky
100 g párků
200 g červené řepy
30 g rajčatového protlaku
100 g másla
20 g hladké mouky
200 g hlávkového zelí
100 g mrkve
100 g cibule
cukr
ocet
několik kuliček pepře
bobkový list
kysaná smetana

Postup

1. Kosti, maso a koření zalijeme vodou, osolíme a dáme vařit. 2. Červenou řepu nakrájíme na nudličky (možno použít i sterilovanou) a dáme dusit společně s nudličkami mrkve a zelí na osmažený základ z cibule a rajčatového protlaku. 3. Když je maso i zelenina měké, přecedíme vývar do zeleniny a nepatrně zahustíme máslovou zásmažkou. 4. Do bořče přidáme maso nakrájené na nudličky, kolečka smažených párků a nudličky šunky. 5. Nakonec přidáme kysanou smetanu, kterou je možno podávat také zvlášť. 6. Podle potřeby ochutíme octem a cukrem. 7. Vynikající přílohou k bořči jsou ruské pirožky.