

Židovský boršč čtyřikrát (boršč na kyselo - s masem - se zeleninou - ze zelí)

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Magda Saxlová a Karel Sýs: Židovská kuchařka, str. 62-64, Bon Art-Esprit Praha, 1991, židovská ku

Suroviny

Boršč na kyselo

1,5 kg červené řepy

2,5 litrů vařící vody

pepř a sůl

česnek, rozetřený

cukr

Boršč s masem

500 g hovězího masa

1 větší červenou řepu

1 velká cibule

4 stroužky česneku

3 žloutky

Na dochucení: citrón, pepř, sůl, majoránka cukr.

Boršč se zeleninou

500 g červené řepy

1 kg zelí (dvojnásobek)

4 mrkve

2 velké cibule

husí sádlo

rajský protlak

hovězí vývar

3 brambory

Na dochucení:

citrón, pepř, sůl, cukr a česnek.

Boršč ze zelí a brusinek

voda

brusinky

zelí

2 vejce

smetana

sůl

pepř

cukr

Postup

Boršč na kyselo Červenou řepu pečlivě očistíme, oloupeme, nakrájíme na kostičky, zalijeme vařící vodou, ochutíme pepřem, rozetřeným česnekem a solí. Necháme tři dny stranou zkvasit. Zkvašení urychlíme kouskem chlebové kůrky, kterou pak vyjmeme i s povlakem, který se na ní vytvoří. Pak vše propasírujeme přes síto, upravíme chuť solí a cukrem a zavaříme. Podáváme horké i studené. Boršč s masem Připravíme vývar z hovězího masa. Do vývaru vložíme nastrouhanou očištěnou červenou řepu rozkrájenou cibuli a drobně nasekaný česnek. Vaříme asi 20 minut, osolíme, dochutíme cukrem, citrónem, majoránkou, pepřem a ještě půl hodiny povaříme. Pak odstavíme a vmícháme 3 žloutky, předem rozkvedlané v troše polévky. Maso nakrájíme na kostičky a vrátíme do polévky. Podle jiné varianty můžeme přidat rozkrájená rajčata a rozinky. Boršč se zeleninou Uvaříme vývar z masa a kostí. Nakrájíme řepu a dvojnásobek zelí, mrkve a cibule a osmahneme na husím sádle, přidáme rajský protlak a vložíme do přecezeného vařícího vývaru. Brambory nakrájíme na kostičky a rovněž přidáme k vývaru. Vodu podle potřeby doplňujeme a vaříme doměkka. Pak ochutíme citrónem, pepřem, solí, cukrem a česnekem. Boršč ze zelí a brusinek Brusinky opláchneme a uvaříme v menším množství vody, až popraskají. Pak je propasírujeme. Jemně pokrájené zelí dáme vařit a přidáme propasírované brusinky i se šťávou. Když je zelí měkké, odstavíme je, vmícháme dvě celá rozšlehaná vejce a zjemníme smetanou. Ochutíme solí, cukrem a pepřem.

Poznámka

KR-866. zdroj: Dadalova kuchařka