

Ukrajinský boršč z vepřového masa

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Prima vařečka, TV Prima - okénko hostů, TV Prima, 2003

Suroviny

400 g vepřového masa s kostí

1 středně velká řepa

4 brambory

0,5 hlávky bílého zelí

1 cibule

1 větší mrkev

1 velký rajčatový protlak

0,5 citrónu

1 feferonka

Příloha: tmavý chléb

olej

3 stroužky česneku

sůl a mletý pepř

bobkový list

pepř celý

pepř mletý

1 feferonka

sekaná petrželka a kopr

100 ml zakysané smetany

Postup

Maso i s kostí dáme vařit. Nakrájenou cibuli a mrkev orestujeme na oleji, přidáme protlak a lehce podusíme. Když je maso měkké, vyndáme je a nakrájíme na kostičky. Vrátime zpět do vývaru a přidáme nahrubo nastrouhanou řepu. Vaříme až řepa změkne, přidáme na kostičky nakrájené brambory, zelí nakrouhané na nudličky a přidáme koření a celou feferonku, kterou po chvíli zase vyndáme. Necháme vařit, než změknou brambory, pak přimícháme připravenou cibuli s mrkví a protlakem. Povaříme asi 5 min. Přidáme rozetřený česnek a vymačkanou šťávu z citrónu. Zakryjeme pokličkou a necháme chvíli natáhnout vůni česneku. Hotový boršč na talíři zdobíme sekanou petrželkou, koprem a zakysanou smetanou.

Poznámka

KR-869.