

Chalupářský boršč

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g kořenové zeleniny

100 g cibule

Ingredience::

200 g paprikové klobásy

100 g uzené slaniny

150 g bílého jogurtu

100 g rajčat

sůl

bobkový list

nové koření

100 g kysaného zelí

100 g červené řepy

200 g brambor

Postup

Postup přípravy: Slaninu nakrájíme na kostičky a osmažíme spolu s cibulkou. Přidáme na kolečka nakrájenou klobásu, několik bobkových listů a koření. Zalijeme dvěma litry vody, osolíme a přivedeme k varu. Přidáme hrubě strouhanou kořenovou zeleninu, řepu, brambory, krájená rajčata a zelí. Necháme provařit a na talíři ochutíme, ochladíme a zároveň zahustíme lžící jogurtu. Podáváme s tmavým pečivem.