

Jednoduchý boršč z Podkrkonoší

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 sklenice kysaného zelí

750 g libového bůčku nebo plece

1 velká mrkev

1 velká petržel

kousek celeru

1 malý kečup

bobkový list

celé nové koření a pepř

sůl

zakysaná smetana

Postup

Postup přípravy: Do hrnce s vodou dáme pokrájené (kdo chce proprané) zelí, na kostičky nakrájené maso a na velmi malé kostičky pokrájenou zeleninu. Zalijeme kečupem, přidáme bobkový list, nové koření a pepř a necháme vařit do měkka. Když je vše měkké, přidáme sůl. Na talíři podáváme se zakysanou smetanou. Toto množství je asi na 4-5 l polévky.