

Chalupářský boršč

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
brambory
100 g cibule
bobkový list
nové koření
150 g bílý jogurt
200 g kořenová zelenina
100 g uzená slanina
200 g papriková klobása

Postup

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Klobásu nakrájíme na kolečka. Slaninu nakrájíme na kostičky a osmažíme spolu s cibulí. Přidáme kolečka klobásy, pár lístků bobkového listu a několik zrněk nového koření. Zalijeme dvěma litry vody, osolíme a přivedeme do varu.

Mezitím očistíme kořenovou zeleninu a nastrouháme nahrubo. Řepu a brambory omyjeme, očistíme a nakrájíme na kostičky.

Do polévky pak přidáme hrubě strouhanou kořenovou zeleninu, řepu, brambory. Necháme povařit.

Na talíři dochutíme a zároveň zahustíme jogurtem.