

Letní boršč

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Lístky červené řepy odstranit od stonků. Očištěnou červenou řepu nakrájet na proužky a stonky na kostky, přidat mrkev, dát do hrnce, přidat vařící vodu nebo houbový vývar a vařit 10-15 minut. Poté přidat nakrájené lístky červené řepy, očištěné lilky, rajčata, brambory, zelenou nať cibule, celerovou nať, sůl, pepř, hřebíček, bobkový list a uvařit boršč.