

Vosí boršč

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg kyselého zelí

1 kg brambor

4 nožičky klobásy

kečup

sladká paprika

pepř

masox

trocha cukru

sušené nebo zmražené houby

2 velké cibule

česnek

solí jen opatrně



Postup

Zelí, brambory a klobásu pokrájíme a spolu s dalšími ingrediencemi kromě cibule a česneku dáme do hrnce a vaříme do měkka. Zahustíme hladkou moukou s troškou Solamylu, rozmíchanou ve studené vodě. Cibuli rozkrájíme na drobno, osmažíme na sádle do zlatova a přidáme do hotového boršče. Rozmačkáme česnek a rovněž jej vmícháme do polévky. Na talíři ozdobíme kopečkem zakysané smetany. S čerstvým chlebem to nemá chybu.