

Boršč podle Karla Čapka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Carlos

Suroviny

Suroviny:

0,5 vepřového masa

0,5 hovězího masa

slanina

kousek jater

0,5 balíčku sladké papriky

pálivá paprika

vepřový vývar

1 ks bobkový list

4 ks celý pepř

2 ks nového koření

trochu celeru, petržele a mrkve (lze i půl sáčku mražené pod svíčkovou)

3 ks kyselé okurky

1 ks Masoxu

4 ks brambor

česnek

6 ks rajčat

6 ks paprik

kari koření

cibule

sůl

houby

zelenou nať

kyselou smetanu

Postup

Na sádle a slanině osmahneme cibulku, opražíme na kostičky nakrájené maso (vepřové, hovězí), kousek jater, sladkou papriku asi půl balíčku, trochu pálivé papriky, zalijeme vývarem (nejlépe vepřovým), přidáme bobkový list, celý pepř, nové koření, a na kostičky nakrájet a přidat trochu celeru, petržele, mrkev, kyselé okurky, masox, brambory, česnek, rajčata, papriky, špetku kari koření, cibuli . Přidáme sůl a houby a necháme vařit. Nakonec nakrájíme asi půl menší hlávky zelí a povaříme . Navrch na talíř dáme zelenou nať a kyselou smetanu.