

Polský boršč

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

80 g mrkev -
200 g řepa červená -
chlebové kůrky
0,12 l smetana kysaná -
250 g maso vepřové -
sůl
60 g celer -
1 ks česnek -
60 g petržel -

Postup

Polovinu červené řepy nadrobno nakrájíme, zalijeme šálkem vody, přidáme chlebové kůrky a necháme 3 - 4 dny kvasit. Maso(vepřové nebo uzené) vložíme do horké osolené vody a vaříme. Když je téměř měkké, přidáme na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, zbytek řepy, česnek a uvaříme do měkka. Potom maso vyjmeme, nakrájíme na kostky, do polévky přidáme kvas a nakrájené maso a krátce povaříme. Do hotové polévky vmícháme smetanu, aby dostal boršč jemnější chuť.