

# Boršč na kyselo

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Magda Saxlová a Karel Sýs: Židovská kuchařka, str. 62, Bon Art-Esprit Praha, 1991, židovská kuchyn

## Suroviny

1,5 kg červené řepy

2,5 litrů vařící vody

pepř a sůl

česnek, rozetřený

cukr

## Postup

Židovský boršč čtyřikrát

»V ruské restauraci zavolal si Abraham Korach číšníka. Číšník ten boršč není dost kyselý. To prosím není boršč, to je bujón. No když je to bujón, tak je to dost kyselé.«

(Karel Poláček: Židovské anekdoty)

Postup přípravy:

Červenou řepu pečlivě očistíme, oloupeme, nakrájíme na kostičky, zalijeme vařící vodou, ochutíme pepřem, rozetřeným česnekem a solí. Necháme tři dny stranou zkvasit. Zkvašení urychlíme kouskem chlebové kůrky, kterou pak vyjmeme i s povlakem, který se na ní vytvoří. Pak vše propasírujeme přes síto, upravíme chuť solí a cukrem a zavaříme. Podáváme horké i studené.

## Poznámka

KR-762. zdroj: Dadalova kuchařka