

Boršč s masem

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 kuchyně

Suroviny

500 g hovězího masa

1 větší červenou řepu

1 velká cibule

4 stroužky česneku

3 žloutky

Na dochucení: citrón, pepř, sůl, majoránka 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: Připravíme vývar z hovězího masa. Do vývaru vložíme nastrouhanou očištěnou červenou řepu rozkrájenou cibuli a drobně nasekaný česnek. Vaříme asi 20 minut, osolíme, dochutíme cukrem, citrónem, majoránkou, pepřem a ještě půl hodiny povaříme. Pak odstavíme a vmícháme 3 žloutky, předem rozkvedlané v troše polévky. Maso nakrájíme na kostičky a vrátíme do polévky. Podle jiné varianty můžeme přidat rozkrájená rajčata a rozinky.