

Boršč ze zelí a brusinek

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Magda Saxlová a Karel Sýs: Židovská kuchařka, str. 64, Bon Art-Esprit Praha, 1991, židovská kuchyně

Suroviny

brusinky

zelí

2 vejce

smetana

sůl

cukr

pepř

Postup

Židovský boršč čtyřikrát

»V ruské restauraci zavolal si Abraham Korach číšníka. Číšníku 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:

Brusinky opláchneme a uvaříme v menším množství vody, až popraskají. Pak je propasírujeme. Jemně pokrájené zelí dáme vařit a přidáme propasírované brusinky i se šťávou. Když je zelí měkké, odstavíme je, vmícháme dvě celá rozšlehaná vejce a zjemníme smetanou. Ochutíme solí, cukrem a pepřem.