Pravý ukrajinský boršč

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hovězí maso
vepřové maso (nebo může být i kuřecí)
červená řepa
mrkev
petržel
cibule
česnek
zelí
brambory
sůl
kmín
nové koření
bobkový list
mletá paprika
olej
rajský protlak
bílý jogurt nebo smetana

Postup

Vkládáme zeleninu postupně podle jejich tvrdosti. V hrnci by mělo být tak 0,75 vývaru, aby se vešly všechny zbývající věci. Do studené vody vložíme na kostky nakrájené maso a až sebereme pěnu, tak přidáme koření. Vaříme do poloměkka. Celou oloupanou řepu vložíme k masu a dále vaříme. Mrkev, petržel nakrájíme na malé kostky nebo nastrouháme najemno a dáme do hrnce chvíli po řepě. Zvlášť na pánvi osmahneme na oleji nadrobno nakrájenou cibuli a česnek, po chvíli přidáme část nastrouhané mrkve (pokud máme na kostky, tak nedáváme). Zaprášíme mletou paprikou, přidáme celý protlak a vytvoříme hustou hmotu, kterou pak rozředíme trochou vývaru a ještě chvíli povaříme. Obsah pánve vložíme do hrnce. Předtím vyjmeme uvařenou řepu, kterou po vychladnutí nakrájíme na kostky (pustí tmavě červenou barvu) a vložíme zpět do hrnce. Nakonec přidáme na větší kousky nakrájené brambory a až je všechno uvařené, tak navrch dáme překrájené kysané zelí nebo i čerstvé. Zelí už se nemusí vařit, pouze se spaří. Polévku necháváme volně probublávat, nevaříme na silném ohni. Na talíři ochutíme bílým jogurtem nebo smetanou. Lepší je počkat do dalšího dne, kdy polévka získá jemně navinulou chuť (i bez octa).
Vegetariáni pouze vynechají maso, protože i zeleninový boršč je vynikající.