Chalupářský boršč

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g paprikové klobásy
100 g uzené slaniny
100 g cibule
200 g brambor
100 g rajčat
100 g červené řepy
100 g kysaného zelí
100 g kořenové zeleniny
150 g bílého jogurtu
bobkový list
nové koření
sůl

Postup

Slaninu nakrájíme na kostičky a osmažíme spolu s cibulkou. Přidáme na kolečka nakrájenou klobásu, několik bobkových listů a koření. Zalijeme dvěma litry vody, osolíme a přivedeme k varu. Přidáme hrubě strouhanou kořenovou zeleninu, řepu, brambory, krájená rajčata a zelí. Necháme provařit a na talíři ochutíme, ochladíme a zároveň zahustíme lžící jogrutu. Podáváme s tmavým pečivem.