

# Boršč

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

20 dkg hovězího masa

1 nožka klobásy

10 dkg červené řepy (může být i sterilizovaná)

0,25 hlávky zelí

1 velká mrkev

1 petržel

1 celer

2 rajčata (nebo malý protlak)

sůl

cukr

ocet

bobkový list

kelímek zakysané smetany

1,5 l vody

## Postup

Maso nakrájíme na menší kousky a vložíme do papiňáku s vodou. Vaříme asi 20 minut. Po té přidáme na nudličky nakrájenou zeleninu, sůl bobkový list, oloupaná rajčata nebo protlak, řepu a kolečka klobásy a dovaříme do měkka. Když je hotovo v mícháme smetanu a dochutíme. Podáváme s krajícem chleba jako vydatnou večeři.