

Boršč na velký smaltovaný hrnec

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

2 a0,25 litru vody
60 dkg hovězí žebro s kostí
40 dkg uzené vepřový bůček
10 dkg špek pod cibuli + máslo
50 dkg červená řepa
40 dkg cibule
25 dkg čerstvé zelí
2 rajská jablíčka
10 dkg petržel, kořen
15 dkg celer
7 dkg mrkev
a opravdu malá špetka mleté papriky
1 l smetany , řidká jíška a ocet na dokyselení, cukr na doslazení.

Postup

Stranou spaříme nakrájené zelí (krátce povaříme a scedíme).

Dále stranou roztopíme nadrobno pokrájený špek, přidáme máslo a necháme zesklovatět pokrájenou cibuli. Přidáme na nudličky (různých velikostí) nakrájenou červenou řepu a dusíme s přidavkem vody a octa (dusí se poměrně dlouho).

Maso povaříme v osolené vodě asi 30-40 minut, vyndáme, vykostíme, nakrájíme na kousky a vrátíme do hrnce. Přidáme zelí, udušenou řepu, ostatní zeleninu nakrájenou na drobné kousky. Akorát mrkev krájím na různé velikosti.

Vaříme zvolna, až zelenina a maso jsou měkké.

Na závěr přidáme do polévky na špičku nože červenou práškovou papriku. Ne více!!

Tento konečný majstrštyk dá boršči tu pravou chuť. Opravdu důkladně nechat povařit, paprika pak v polévce dostane tu úplně jinou a pravou chuť co má mít a dělá boršč borščem.

Dílo zahustíme řidkou máslovou jíškou a smetanou. Smícháme a krátce povaříme.

Vyrovnáme chuťový balanc octem, a dosladíme.

Je boží.

Recept jsem vzal ze Sandtnerky a pokrm splňuje všechny mé nároky na Labužničení. Vřele doporučuji.