

Sibiřský boršč

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

1,5 l vývaru
sůl
50 g šunky
1 cibule
1 mrkev
2 stroužky česneku
cukru
50 g hovězího masa
1 lžíce octa
knedlíčky::
voda
0,5 vejce
50 g másla
4 lžíce smetany
200 g červené řepy
mletý pepř
50 g vepřového masa
3 lžíce rajčatového protlaku
50 g vařených fazolí
1 lžíce světlé jíšky
sůl
1 bobkový list
1 cibule

Postup

Nejdříve si upravíme knedlíčky. Hovězí a vepřové maso umeleme na masovém strojků s cibulí, smícháme s vejcem, osolíme, opeříme, a tvoříme knedlíčky velikosti vlašských ořechů, které povaříme asi 10 minut ve vroucí vodě a dáme stranou.

Potom očistíme červenou řepu, nakrájíme ji na nudličky, dáme na polovinu dávky rozpáleného másla, přidáme rajčatový protlak a ocet, podlijeme vývarem a dusíme zakryté doměkka.

Na zbytku rozpuštěného másla osmahneme na nudličky nakrájenou mrkev a cibuli, zalijeme vývarem a přidáme bobkový list, sůl a cukr a vaříme 10 minut. Pak přidáme vařené fazole a třený česnek, zahustíme světlou jíškou a dalších 15 minut povaříme.

Nakonec vložíme do polévky připravené knedlíčky, podušenou řepu, na plátky nakrájenou šunku a krátce povaříme. Smetanu podáváme zvlášť.