

Moskevský boršč

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g hovězího masa bez kostí

1 párek

12 dl vody

sůl

100 g červené řepy

40 g mrkve

40 g celeru

40 g petržele

1 kousek cibule

100 g bílého zelí

2 rajčata

ocet

1 špetka cukru

1 bobkový list

celý pepř

15 g másla

kysaná smetana

Postup

Z ruské kuchyně - Hovězí maso uvaříme doměkka v osolené vodě. Oloupanou červenou řepu, mrkev, celer, petržel a cibuli pokrájíme na nudličky, rajčata spaříme vařící vodou, oloupeme a jemně nakrájíme. Polovinu připravené červené řepy a ostatní přísady zalijeme částí vývaru, přidáme maso a vaříme na malém plaménku pod pokličkou 10 minut. Poté přidáme jemně nakrájené zelí, koření, ocet, cukr, sůl, zbytek vývaru a vaříme, až zelenina změkne. Oddělenou červenou řepu zalijeme několika lžícemi vody a několika kapkami octa, krátce podusíme a současně s pokrájeným masem, párkem nebo šunkou přidáme do polévky. Krátce povaříme, dochutíme a při podávání na každou porci vložíme trochu smetany.