

# Boršč

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

150 g tučnějšího vepřového masa

150 g hovězího masa

1,5 l vody

sůl

40 g másla

40 g hladké mouky

60 g mrkve

30 g petržele

60 g celeru

30 g kedlubnů

30 g cibule

1 stroužek česneku

200 g hlávkového zelí

250 g červené řepy

0,25 l kyselé smetany

## Postup

Vepřové a hovězí maso omyjeme, nakrájíme na kostky a dáme vařit do osolené vody. Z másla a tuku upražíme růžovou jíšku a přidáme k masu. Zeleninu, cibuli a česnek očistíme a nakrájíme na kostky. Zelí omyjeme, nakrájíme na tenké nudličky a spolu se zeleninou dáme vařit do polévky. Všechno vaříme doměkka. Červenou řepu očistíme, uvaříme a nastrouhanou přidáme do polévky. Dobře povaříme a do hotové polévky zamícháme kyselou smetanu.