

Boršč po pražsku

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 750 g
- hovězí péro 400 g
- cukr 3 kostka
- cibule 2 ks
- tučnější kolínko 1 ks
- bobkový list 1 ks
- hlávkové zelí 1.2 ks
- protlak 4 lžíce
- sádlo 2 lžíce
- ocet 2 lžíce
- zakysaná smetana 1 kelímek
- nové koření 4 kulička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sekaná petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oba druhy masa uvaříme v mírně osolené vodě, s kouskem cibule, doměkka
2. Brambory oloupeme, rozkrájíme na stejnoměrné kostky a vaříme je do poloměkka v menším

množství vody, aby byly potopeny

3. K bramborům přidáme rozkrájené hlávkové zelí, všechno koření, rajský protlak, cukr, ocet a sůl, vše zalijeme hovězím vývarem, vaříme doměkka

4. Na sádle osmažíme dorůžova rozkrájené cibule a přidáme je do polévky i s rozkrájeným masem a pouze chvíli povaříme

5. Boršč po pražsku zdobíme až na talíři hustou, nakyslou smetanou a zasypeme usekanou zelenou petrželkou.

Doporučení:

K této polévce podáváme slané, křupavé rohlíky.

Poznámka:

hovězí péro (podplečí)