

Pravý ruský boršč

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hřebíček 5 ks
- celý pepř 10 ks
- červená řepa 1 ks
- bobkový list 2 ks
- kuřecí maso 200 g
- vepřové maso 300 g
- nové koření 5 ks
- hovězí maso 300 g
- polévkové kosti 2 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rusko

Počet porcí: 1

Postup:

Hovězí, vepřové a kuřecí maso a polévkové kosti dáme do hrnce, přidáme bobkový list, hřebíček, celý pepř a nové koření. Zalijeme vodou a vaříme , až je maso měkké.

Omyjeme opatrně červenou řepu, aby se nenarušila slupka a uvaříme do měkka.

Na másle osmažíme cibuli, přidáme nastrouhanou kořenovou zeleninu, zalijeme vývarem z uvařeného masa, přidáme nakrájené brambory a hlávkové zelí. Až je zelenina skoro hotová, přidáme nastrouhanou červenou řepu, rajský protlak, nakrájené uvařené maso , prolisovaný nebo

nastrouhaný česnek a ostřejší klobásu. Osolíme, osladíme a okyselíme podle své chuti. Necháme ještě chvíli provařit.

Na talíři ozdobíme kysanou smetanou a sekaným koprem. Můžeme použít i kopr zavařený.