

Zeleninový boršč s masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- brambor 300 g
- sterilovaný hrášek 1 lžíce
- hovězí maso 100 g
- červená řepa 150 g
- olej 40 g
- rajčatový protlak 1 plechovka
- masox 1 kostka
- bílé zelí 150 g
- kořenová zelenina 100 g
- vepřové maso 100 g
- **na ozdobu**
- zakysaná smetana 2 dl
- **podle chuti**
- cukr 10 g
- uzenina 100 g
- bobkový list 1 ks
- celý černý pepř 1 ks
- česnek 3 stroužek
- kmín 1 ks
- hřebíček 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rusko

Počet porcí: 1

Postup:

Maso podle potřeby očistíme a nakrájíme na kousky. Uzeninu, nejlépe klobásky, nakrájíme na kostičky nebo půl kolečka. Zeleninu očistíme. Cibuli nasekáme najemno. Brambory nakrájíme na kostičky, česnek prolisujeme.

Řepu uvaříme téměř doměkka. Uvařenou řepu scedíme a nakrájíme na proužky. Můžeme ji vařit během přípravy polévky. Pokud se nám s ní nechce vařit, můžeme použít sterilovanou.

V hrnci rozejdeme olej a zpěníme na něm cibuli. Přidáme maso, uzeninu, koření a vše krátce a zprudka osmahneme, aby se maso zatáhlo. Směs zalijeme vodou a asi 15 minut vaříme. Pak přidáme brambory, zeleninu, česnek, protlak a vše uvaříme doměkka.

Do hotové polévky vložíme proužky uvařené červené řepy, zelí (i sterilované) a okapaný sterilovaný hrášek. Nakonec přidáme kostku masoxu, osolíme podle chuti, přikyselíme či přisladíme.

Zeleninový boršč s masem rozdělíme do talířů či misek. Každou porci ozdobíme lžící smetany.