

Boršč po moravsku

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- rajče 3 ks
- zelí 0.25 ks
- nové koření 10 kulička
- kuřecí maso 3 kg
- mletá sladká paprika 2 lžička
- cibule 2 ks
- mrkev 2 ks
- sterilovaná červená řepa 0.7 l
- hovězí maso 3 kg
- hovězí kosti 2 kg
- máslo 1 lžíce
- celer 1 ks
- petržel 2 ks
- bobkový list 3 ks
- celý pepř 10 kulička
- vepřové maso 3 kg
- kuřecí krky 2 kg
- **podle chuti**
- cukr 1 ks
- ocet 1 ks
- sůl 1 ks
- kysaná smetana 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rusko

Počet porcí: 8

Postup:

Hovězí maso předvaříme v tlakovém hrnci, pak přelijeme do hrnce, kde budeme vařit vepřové a kuřecí maso včetně kostí. Do hrnce přidáme nové koření, pepř celý, bobkový list, sůl a dáme vařit.

Na másle zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli a vložíme sterilovanou řepu, přidáme sladkou papriku a chvíli podusíme. Řepu vlijeme včetně nálevu.

Mezitím si na tenké pásky nakrájíme očištěnou kořenovou zeleninu a zelí, které spaříme horkou vodou. Oloupeme rajčata a nakrájíme je na větší kousky.

Vše vložíme do hrnce k masu a vaříme, až je maso měkké. Maso vyjmeme nakrájíme a vložíme jej na zpátky. Boršč po moravsku dosladíme, dosolíme a dokyselíme podle chuti, pak zahustíme jíškou.

Boršč po moravsku podáváme se zakysanou smetanou a opečeným toustem.