

Boršč á la Tatiana

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- bobkový list 4 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- mrkev (větší) 3 ks
- červená řepa vcelku 2 ks
- rajčatový protlak 1 plechovka
- bujón 1 kostka
- brambory (větší) 2 ks
- máslo (sádlo) 1 lžíce
- petrželka 1 svazek
- červené zelí 0.5 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- ocet 1 lžíce
- mletá sladká paprika 1 ks
- vegeta 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- instantní jíška 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rusko

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si oloupeme brambory, mrkev a řepu. Brambory a zelí nakrájíme na smenší kousky a dáme vařit spolu se solí, bujónem, pepřem a bobkovým listem, popřípadě přidáme předvařené maso.

Mezitím si mrkev a řepu nastrouháme na hrubém struhadle a polovinu nastrouhané zeleniny přihodíme k vařícímu se boršči a dolejeme vodu, aby byla zelenina zcela ponořena. Druhou polovinu zeleniny budeme restovat.

Na pánvi necháme rozpustit máslo a lehce na něm osmažíme cibulku a zaprášíme ji trochou papriky. Přidáme nastrouhanou mrkev s řepou a krátce restujeme. Poté do směsi zamícháme protlak, přikryjeme pánev pokličkou a dusíme asi 10 minut.

Restovanou zeleninu přidáme do boršče, když už je téměř uvařený. Ke konci přípravy z polévky vyjmeme bobkové listy, zamícháme do ní nasekanou petrželku a ocet. Dochutíme vegetou. Pokud je potřeba, zahustíme polévku instantní jíškou nebo ji naopak rozředíme vodou.

Hotový boršč necháme asi 20 minut odstát a až poté podáváme. Na talíři jej navrch ozdobíme kopečkem smetany