

# Zeleninový boršč jinak

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- olej 4 lžíce
- mrkev 1 ks
- zelí 0.25 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- petržel 1 ks
- bobkový list 3 ks
- česnek 4 stroužek
- cibule 2 ks
- rajčatový protlak 4 lžíce
- červená řepa 400 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Rusko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do rozehřátého oleje vložíme oloupanou cibuli nakrájenou na kostky.

Hlávkové zelí omyjeme, mrkev a petržel oškrábeme, nakrájíme na tenké nudličky. Všechno spolu orestujeme, přidáme bobkový list, rajčatový protlak a vodu. Pomalým varem vaříme do poloměkka, poté přidáme červenou řepu a zeleninový boršč dochutíme solí, kořením a prolisovaným česnekem.

Zeleninový boršč jinak podáváme jako zdravou vegetariánskou polévku. Je moc dobrý. Před servírováním samozřejmě vyndáme bobkový list.