

# Výborný ukrajinský boršč

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- rajčatový protlak 1 sklenice
- hlávkové zelí 0.5 ks
- brambory 3 ks
- mrkev 2 ks
- cukr krupice 1 lžička
- červená řepa 2 ks
- česnek 3 stroužek
- paprika 2 ks
- cibule 1 ks
- petržel 1 ks
- bobkový list 3 ks
- hovězí maso 400 g
- ocet 1 lžíce
- rajče 2 ks
- **na ozdobu**
- kysaná smetana 1 ks
- čerstvá petrželka 1 ks
- **podle chuti**
- nové koření 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- celý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Ukrajina

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Maso použijeme hovězí i vepřové, případně jen jeden druh, záleží na možnostech a chuti. Maso omyjeme, vložíme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme 2 - 3 bobkové listy, 2 kuličky nového koření a 3 - 4 kuličky celého pepře. Maso vaříme skoro doměkka, doba varu záleží na tom, jaký druh masa použijeme. Z vývaru poté vyjmeme koření. Uvařené maso nakrájíme na kostky.

Připravíme si směs z mrkve, řepy a petržele. Mrkev a petržel oškrábeme, řepu oloupeme a vše nastrouháme na hrubém struhadle. V hrnci rozehejeme 1 lžičku oleje, zeleninu krátce orestujeme, zalijeme trochou vody a za občasného promíchání podusíme, až je zelenina měkká.

Připravíme si druhou zeleninovou směs. Rajčata omyjeme a nakrájíme na plátky. Papriku očistíme a nakrájíme na nudličky, oloupanou cibuli na kostičky. V hrnci rozehejeme olej a cibuli s paprikou orestujeme. Vsypte rajčata, přidáme malý rajčatový protlak a krátce podusíme.

Zelí očistíme a nakrouháme. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. K masu a vývaru vsypeme zelí s brambory a 10 - 15 minut povaříme.

Když je zelí téměř měkké, přidáme do polévky předpřipravené zeleninové směsi a dobře promícháme.

Boršč dochutíme solí, mletým černým pepřem, oloupaným a na plátky nakrájeným česnekem a znovu 5 - 10 minut povaříme. Na závěr polévku chuťově doladíme octem a cukrem, případně přidáme další koření, je-li potřeba.

Ukrajinský boršč by měl být pořádně hustý a plné chuti. Ukrajinský boršč servírujeme s kopečkem husté zakysané smetany, čerstvou petrželovou natí a přikusujeme k ní čerstvý chléb.