

Vynikající boršč

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 10 ml
- mrkev 200 g
- bobkový list 3 ks
- červená řepa 300 g
- petržel 200 g
- cibule 2 ks
- kapusta 1 ks
- rajský protlak 2 plechovka
- **na ozdobu**
- zakysaná smetana 30 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Ukrajina

Počet porcí: 4

Postup:

Všechnu zeleninu očistíme. Cibuli nakrájíme na drobné kostičky, mrkev a petržel nastrouháme. Kapustu rozkrájíme nadrobno, stejně tak řepu.

Na troše oleje zpěníme cibulku, přidáme nastrouhanou zeleninu a lehce orestujeme. Přidáme

červenou řepu, 3 bobkové listy, sůl, pepř, nakrájenou kapustu a vaříme, dokud zelenina nebude uvařena doměkka. Do polévky přilijeme rajský protlak a boršč ještě krátce povaříme.

Vynikající boršč rozdělíme do talířů a na ozdobu použijeme zakysanou smetanu.