

Boršč

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Maso 600 g
- Kořenová zelenina 250 g
- Hlávkové zelí 200 g
- Červená sterilovaná řepa 200 g
- Cibule 1 ks
- Brambory 2 ks
- Rajčatový protlak 3 lžíce
- Sádlo 50 g
- Sůl 1 špetka
- Voda 2 l
- Zakysená smetana 1 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové nebo hovězí maso uvaříme v polovině vody (osolené) v tlakovém hrnci. Zeleninu a cibuli nakrájíme na nudličky, orestujeme na sádle, přidáme protlak a zalijeme druhou polovinou vody. Vložíme nakrájené brambory, hrubě krájené zelí, sůl, pepř, bobkový list, a vaříme do měkka.

Uvařené maso necháme zchladnout, nakrájíme a přidáme s vývarem k zelenině. Přidáme sterilovanou červenou řepu s nálevem (dávám doma zavařenou, do polévky proto nepřidávám ocet ani cukr). Necháme chvíli provařit a podáváme. Na talíři ozdobíme vrchovatou lžící zakysané smetany anebo smetanu dáme na stůl a každý si přidá podle chuti.