Boršč ukrajinský

Ingredience

- voda — 2 l
- předního hovězího masa — 500 g
- hlávky zelí — 0,25
- brambory — 4
- velká červená řepa — 1
- sádlo
- máslo
- rajčatový protlak — 4 lžíce
- kysané smetany — 200 ml
- mrkev — 1
- petržel — 1
- cibule — 2
- ocet, cukr dle chuti
- bobkový list
- černý pepř celý
- nové koření celé
- česnek — 4–5 stroužek
- zelená petrželka

Postup

Z masa uvaříme vývar. Na nudličky nakrájíme oloupanou řepu a dusíme ji na sádle spolu s cukrem, octem a protlakem. V přecezeném vývaru vaříme 15 minut pokrájené brambory a nastrouhané zelí. Poté přidáme dušenou řepu a na másle zpěněnou cibuli s mrkví a petrželí. Přidáme koření a vaříme dalších 10 až 15 minut. Do hotového boršče přidáme na kousky nakrájené maso, česnek utřený se sádlem a zelenou petrželku. Podáváme s kysanou smetanou.

Na vývar můžeme použít různé druhy masa, jen z uzeného vývar nepoužijeme. Také lze do polévky přidat i jiné druhy zeleniny. Nechceme-li, aby se nám v polévce potloukalo koření, můžeme ho zavázat do gázy nebo do vajíčka na čaj. Lehce ho pak z polévky vylovíme.

Zdroj: cilka.eu