

Boršč á la Kuštar



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

827 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/borsc-a-la-kustar>

Příprava

Časť cvikle nakrájame na kocky, zvyšok postrúhame. Mrkvu, paradajky, petržlen, zemiaky, kapustu a cibuľu nakrájame na kocky. Osmahneme na masle na panvici, aby sa zelenina nerozvarala. Do vriacej vody dáme zeleninový bujon, cviklu a varíme 15-20 minút. Pridáme zeleninu a varíme ďalších 10-15 minút. Dochutíme vegetou, majoranom, bielym korením a dosolíme.

Tip k receptu

Pred podávaním pridáme vinný ocot a podľa chuti kyslú smotanu.

Ingredience

- 2 stredne veľké kořeny červené řepy
- 3-4 brambory
- 1 velká cibule
- 3 mrkve
- 3 kořenové petržele
- 2 stroužky česneku
- 2 velké rajčata
- 100 g kyselého zelí
- 4 lžíce zakysané smetany
- 1 kostka bylinkového bujónu
- 100 g másla
- sůl, vegetu, majoranku, bílé koření, podle chuti
- 2 lžičky vinného octu
- 100 g červeného zelí

Kategorie

Obyčejný den, Ruská, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina,
Něco extra, Rodina, Polévka

