

Boršč se šťovíkem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

1864 kalorií , **0 g** cukrů , **154 g** tuků , **163 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/borsc-se-stovikem>

Příprava

Hovězí žebírko vaříme v osolené vodě, až je maso téměř měkké. Potom přidáme na kostičky nakrájené brambory. Když je vše měkké, vyjmeme žebírka a obereme z nich maso. Vrátime ho do polévky, přidáme nadrobno nasekaný šťovík a ve vroucí polévce rozšleháme vejce. Servírujeme se lžící zakysané smetany.

Ingredience

- 80 dkg hovězích žeber
- 6 ks brambor
- 1 špetka soli
- 1 ks vejce
- 1 balení zakysané smetany
- 4 lžíce šťovíku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Jaro, Léto, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

