

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

