

# 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 lžice šťovíku

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,  
Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

