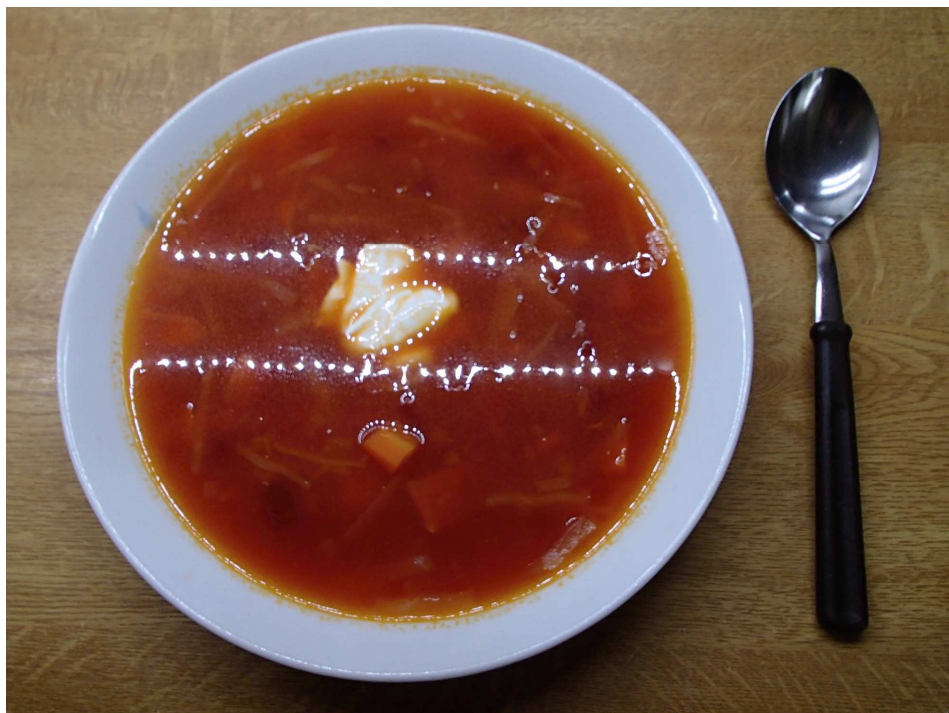


UKRAJINSKÝ BORŠČ

Ingredience:

- 300 g vepřové maso
- 1 ks mrkev
- 1 ks červená řepa
- 1 ks cibule
- 1 ks petržel
- 150 g čerstvé zelí
- 1 lžíce rajský protlak
- 1 čajová lžička soli
- 2 listy bobkového listu
- 20 g másla
- 1 kelímek zakysaná smetana
- 3 ks brambor
- 4 kuličky pepře
- 4 kuličky nové koření
- 1 snítka kopru



Postup přípravy

Maso dáme do hrnce a zalijeme vodou, přidáme nové koření, bobkový list, sůl a celý pepř. Vaříme, až je maso měkké. Zvlášť ve slupce uvaříme červenou řepu. Zpěníme cibulku, přidáme nakrájenou mrkev a mírně osmahneme, poté zalijeme vývarem a přidáme nakrájené zelí, brambory, petržel, cibuli. Až je zelenina téměř hotová přidáme rajský protlak, nakrájenou či hrubě nastrouhanou červenou řepu a maso na kostičky. Dosolíme, zakápneme citronem a necháme chvíli provařit.

Na talíři zdobíme kysanou smetanou a sekaným koprem.

