

Šaltibarsčiai

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Okurka hadovka 0.5 ks
- Řepa červená 2 ks
- Kefírové mléko 500 ml
- Kopr 0.5 balení
- Jarní cibulka s natí 0.5 balení
- Vejce vařená 2 ks
- Voda 200 ml
- Brambory středně velké 2 ks
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Litva

Počet porcí: 6

Postup:

Na drobno nasekaný kopr a nať jarní cibulky smícháme v míse se žloutky, které vyjmeme z vajec předem uvařených na tvrdo a vychladlých.

Přidáme sůl a na kousky nasekaný zbylý bílek z výše uvařených vajec a opět promícháme.

Pak přidáme na kousky nakrájenou neoloupanou okurku, nakrájené předem ve slupce uvařené a posléze oloupané brambory.

Pak nastrouhanou červenou řepu, kterou jsme předem uvařili ve slupce a nechali vychladnout, (poznámka. řepa se vaří cca 2 hodiny a vaříme ji ve slupce a vcelku, aby z ní neuniklo příliš moc šťávy, která pak naopak dodá pokrmu výraznou chuť.)

Pak přidáme zakysanou smetanu, kefír, vodu.

Vody můžeme dolévat více dle potřeby, pokud chceme mít pokrm řidší.

Vše důkladně promícháme a dosolíme dle chuti.

Necháme chvíli stát, aby se propojily chuti.

Můžeme podávat mírně vychlazené, zejména v létě.

Poznámka:

Šaltibarsčiai je litevský studený boršč