

Sytý krémový boršč

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- pórek 1 ks
- cibule 1 ks
- bílé zelí 1 hrnek
- červená řepa 2 ks
- rajčatový protlak 15 ml
- hovězí vývar 1.5 l
- bílý ocet 2 lžíce
- vinný ocet 2 lžíce
- pepř 3 kulička
- **Při podávání**
- zakysaná smetana 125 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1

Prudce opražte slaninu, pórek a cibuli dohněda, potom přidejte ostatní ingredience a vařte asi jednu hodinu, až bude řepa měkká.

2

Rozmixujte na kaši a velmi horké podávejte se zakysanou smetanou a spoustou čerstvě namletého černého pepře.