

Ukrajinský boršč od maminky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červená řepa 2 ks
- brambory 6 ks
- vepřový bok 500 g
- mrkev 4 ks
- hlávkové zelí 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- bobkový list 1 ks
- kysaná smetana 1 ks
- slanina 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Ukrajina

Počet porcí: 4

Postup:

Do velkého hrnce (asi 5 l) pokrájíme na větší kostky maso, zalijeme vodou a dáme vařit do poloměkka. Nezapomeneme osolit a přidáme bobkový list.

Zelí pokrájíme na nudličky. Brambory očistíme a nakrájíme na kousky. Mrkev a červenou řepu nastrouháme nahrubo. Slaninu nakrájíme na kostičky.

Než se nám maso uvaří, přidáme pokrájené zeli, necháme ho chvíli povařit a vložíme brambory. Slaninu dáme na rozpálenou hlubší pánev, přisypeme nastrouhanou mrkev, krátce ji orestujeme a přidáme červenou řepu, kterou restujeme, dokud nepustí šťávu. Vše potom vložíme do hrnce a promícháme.

Ukrajinský boršč od maminky podáváme ochucený kysanou smetanou a s krajícem chleba.