

Boršč se sýrem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Zelí 1 ks
- Zelení fazolky 150 g
- Paprika 2 ks
- Rajčata 4 ks
- Hovězí vývar 1.5 l
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 1 hrst
- Mléko 250 ml
- Tvrdý sýr 100 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 svazek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rusko

Postup:

Zeleninu očistíme a nakrájíme na malé kousky, vložíme do vařícího vývaru a vaříme do měkka. Přidáme světlou jíšku (z másla a mouky), vložíme oloupaná a na kousky nakrájená rajčata, nasekanou petrželku, osolíme, opepříme a vlijeme hrnek mléka s nastrohaným sýrem a necháme ještě 5 minut povařit.