

Boršč pro labužníky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- hovězí maso přední 750 g
- vepřové maso 500 g
- červená řepa 2 ks
- cibule 2 ks
- petržel 1 ks
- celer 1 ks
- bobkový list 3 ks
- nové koření 15 ks
- pórek 1 ks
- citrón 1 ks
- suché bílé víno 300 ml

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rusko

Počet porcí: 8

Postup:

Hovězí a vepřové maso s veškerou zeleninou (mimo řepu) a kořením přivedeme k varu a pozvolna vaříme zhruba 1,5 hodiny.

Červenou řepu omyjeme, osušíme, mírně osolíme a dáme péci do trouby vcelku na pečícím papíru – při teplotě okolo 200°C pečeme také cca 1,5 hodiny.

Po upečení necháme řepu schládnout – oloupeme ji, nakrájíme na nudličky a vložíme do polévkové mísy. Přidáme šťávu z 1 citronu, bílé víno, maso nakrájené na kostky, sekaný kopr, petrželku a zalijeme horkým scezeným masovým vývarem.

Podle chuti osolíme.