Polévka boršč

Hanka Bauerová

Ingredience

- ½ kg hovězího masa
- ½ kg vepřového
- ½ kg uzeného
- zelí kysané
- kořenová zelenina
- brambory
- celý pepř, bobkový list,
- kečup
- červená řepa
- smetana zakysaná

Postup

Maso uvaříme, uzené zvlášť (vývar z něj nepoužijeme) a nakrájíme na kousky. Do vývaru po vepřovém a hovězím dáme kysané zelí, kořenovou zeleninu, brambory nakrájené na kostky, koření a ½ hrnku kečupu. Když je vše měkké, přidáme červenou řepu a maso a povaříme. Podle chuti dosolíme, přisladíme, okyselíme. Můžeme ještě přidat kečup. Na talíři servírujeme se smetanou.

Zdroj: cilka.eu