



# BORŠČŠ NO HUGO





Borščs - ukraiņu nacionālais simbols. Nosaukums radies no latvāņa, kas pirmsākumos tika



izmantots šai zupai, vēlāk to nomainot pret sarkanajām bietītēm.

Tāpat, receptes ir bezgala daudz, kur katrai tautai, reģionam, ciematam, mājai ir savas nianses. Esmu degustējis boršču ar skābiem kāpostiem, sēnēm, liekas, reiz pat ar skābētiem gurķiem. Šī recepte ir maksimāli pietuvināta oriģinālam.

Jums būs nepieciešams:

Spēcīgs buljons (labāk liellopa, no gaļas un kaula)

Sarkanā bietīte

Svaigi kāposti

Kartupeļi

Burkāni

Sīpols

Tomāti vai tomātu biezenis, vai tomātu pasta

Ķiplociņš

Tauki

Process:

Man buljons jau bija sagatavots. Apmēram 1.2 litri. Tāpat biju atlicis gaļu no buljona. Līdz ar to tālāka boršča sagatavošana vairs nav tik darbietilpīga.

Sagatavoju dārzeņus: kartupeļus (1 – 2 gb) sagriežu gabaliņos; burkānus (1 – 2 gb) sašķikāju salmiņos; kāpostu (apm. ¼ no nelielas galviņas) - tāpat salmiņos; bietīti (1 paliela) sagriežu stienišos; sīpolu (nelielu) mazos gabaliņos.

Apcepu pannā taukos burkānu, pieberu sīpolus un cepu līdz sīpoli zeltaini. Ja izmantoju tomātu pastu, tad beigās to pievienoju burkānsīpoliem un īsi apcepu. Atliekam malā.

Tad taudiņos strauji apcepinu sarkanās bietītes, piešauju ēdamkaroti etiķa (tas lai krāsa būtu noturīgi skaista), pieleju ūdeni vai buljonu, vāku virsū un sautēju līdz gatavas. Man tas prasīja apmēram 15 min. Atliekam sautējumu malā.

Tālāk tikai vārām: buljonā beru kartupeļus. Pavāru brīdī. Tad beru kāpostus. Vāru, līdz praktiski gatavi. Varam jau pievienot gaļu no buljona - sagrieztu gabaliņos. Liekam apceptos burkānus ar sīpoliem, sasmalcinātus tomātus vai biezeni. Uzvāram. Tad liekam sautētas sarkanās bietītes. Visu uzvāram, pievienoju ķiploka daiviņu, ja nepieciešam, garšvielas, un turpinām apm. 5 min.

GATAVS!

Daudzumus un proporcijas izvēlos uz aci. Šodien man izdevās krietnas 4 porcijas.

Ļaujiet zupiņai sadraudzēties ar garšām un varam pasniegt. Pasniedzu ar krietnu karoti skāba krējuma, pārkaisu ar sasmalcinātiem zaļumiem.

Un zinu pavisam skaidri – rīt borščs garšos desmitkārt labāk!!

Lai labi garšo, draugi!



Tavs Hugo