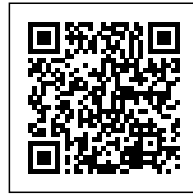




VYNIKAJÚCI BORŠČ OD HUGA





Dobrý Boršč je jednoducho kráľom všetkých polievok. Boršč je kombinácia chutí vareného mäsa



a varenej zeleniny. Dominuje samozrejme červená repa. Aj preto je Boršč fantastický a ešte aj nesmierne zdravý. tento recept bude rýchly (za predpokladu, že máte hotový vývar) a veľmi jednoduchý. Nebojte sa ho vyskúšať, verím, že ho zvládnete na výbornú!!

Budete potrebovať:

Silný vývar z mäsa a kostí (ja som použil vývar, ktorý zostal z nedeľnej polievky). Ideálny je vývar z hovädzieho mäsa a kostí. Ak vývar nemáte, ani sa vám ho nechce pripravovať použite silný bujón, a nemajte z toho výčitky, nejde o život .

Zeleninu: 1 stredne veľkú čerstvú červenú repu (cviklu), 1 veľkú mrkvu, kúsok zeleru, 1 cibuľu, 3 zemiaky, asi 1/4 z menšej hlávky čerstvej bielej kapusty.

soľ, mleté čierne korenie

masť alebo olej, ocot, kyslú smotanu, pretlak alebo rajčinovú drť, mladú cibuľku, kôpor alebo petržlenovú vňať

Postup:

Ak sa rozhodnete pripraviť si najskôr vlastný vývar, uvarte ho podľa môjho receptu, ktorý je na stránke. Iba kuracie a bravčové mäso zameňte za hovädzie mäso a kosti a dlhšie varte.

Ak máte pripravený vývar alebo bujón môžeme ísť hneď na to!

Ja nemám rád rozvarenú zeleninu, preto si zeleninu urobíme samostatne. Na panvici rozpáľte masť alebo olej a osmažte na jemné pásiky nakrájanú cibuľu, mrkvu a zeler. Keď je všetko pekne do zlata osmažené pridajte lyžicu pretlaku alebo pár lyžíc rajčinovej drte, ešte chvíľu osmažte a môžete odložiť.

Na druhej panvici s masťou alebo olejom kvalitne osmažte na tenké hranolčeky nakrájanú, očistenú cviklu. A teraz to príde!! Aby ste jej dali výraznú chuť a celému Boršču krásnu farbu, pridajte do nej 1max 2 polievkovú lyžice octu. Chvilôčku ešte osmažte, prilejte trošku vývaru, zakryte pokrievkou a duste cca 15 minút. Potom odstavte, cvikla je pripravená.

Do hrnca nalejte pripravený vývar spolu s na drobno nakrájanými zemiakmi a varte. Keď budú zemiaky na polovicu uvarené pridajte do vývaru na jemné slíže nakrájanú čerstvú bielu kapustu. Keď bude všetko v hrnci takmer uvarené pridajte do vývaru už pripravenú zeleninu a pripravenú cviklu. Dochufte soľou a korením a povarte ešte 5 -10 minút.

HOTOVO!

Servírujte s kyslou smotanou a čerstvým nakrájaným kôprom alebo mladou cibuľkou. Ja som použil nakrájanú petržlenovú vňať.



A nezabudnite! Boršč je, tak ako guláš, najlepší na druhý deň. Tak ho nezjedzte hneď na prvý pokus.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo