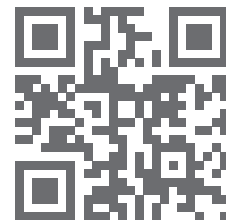


# BORŠČ

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



## Na prípravu našej verzie polievky boršč budete potrebovať:

500 g krkovičky s kosťou, 4 cvikly, polovicu bielej kapusty, 2 cibule, 3 mrkvy, 1 kvaku, 250 ml pasírovaných paradajok, menší zeler, červený vínny ocot, bravčová masť, bobkový list, nové korenie, celé čierne korenie, lyžicu hnedého cukru, čerstvo mleté čierne korenie a soľ

## A TAKTO NA TO:

Krkovičku uvarte vo vode, do ktorej pridáte bobkový list, nové a celé čierne korenie. Pokojne môžete vývar obohatiť o cibuľu alebo koreňovú zeleninu. Samozrejme nezabudnite na soľ. Keď je mäso mäkké vyberte ho a nakrájajte na menšie kusy. Vývar bude tvoriť základ polievky.

V ďalšom hrnci v jemne osolenej vode uvarte umytú, ale neolúpanú cviklu.

Na masť orestujte kvaku, zeler, mrkvu, cibuľu, všetko pekne nakrájané na malé kocky. Očistite repu, tiež ju nakrájajte na kúsky rovnakej veľkosti ako ostatnú zeleninu a pridajte k nej. Pridajte pasírované paradajky, premiešajte a celú masu preložte do väčšieho hrnca. Prihodte mäso, zalejte vývarom, pridajte najemno nasekanú kapustu, dochuťte soľou a varte asi hodinu, dokým zelenina nie je mäkká.

Na záver boršč dochuťte octom a cukrom. Na tanier k boršču patrí aj kyslá smotana a petržlenová vňať. A na tú sme my zabudli pri fotení, takže ju tam nie je vidieť, ale iste tam patrí.

