



## Zeleninový boršč

Na zeleninový boršč budete potrebovať (4 porcie):

3 polievkové lyžice olivového oleja, 1 cibuľu,  
 1 mrkvu, 2 stonky zeleru, 1 väčší zemiak,  
 1/4 malej červenej kapusty (cca 200 g),  
 2 čajové lyžičky paradajkového pretlaku  
 100 ml pasírovaných paradajok,  
 2 ks bobkový list, 3 ks celé nové korenie,  
 1 strúčik cesnaku, 1 polievkovú lyžicu medu,  
 2 l vody alebo zeleninového vývaru,  
 2 uvarené repy, 10 ks šampiňónov,  
 soľ a čerstvé mleté čierne korenie,  
 1/4 citróna, kyslú smotanu a čerstvý kôpor

Do rozpáleného hrnca s olivovým olejom pridajte na drobno nasekanú cibuľu a chvíľu ju restujte. Ďalej pridajte na kolieska nakrájanú mrkvu, stonkový zeler, zemiak, červenú kapustu, bobkové listy, nové korenie, soľ, čierne mleté korenie a za občasného miešania restujte asi 5 minút.

K restovanej zelenine prilejte pasírované paradajky, paradajkový pretlak, pretlačený strúčik cesnaku, med a zalejte 1 litrom vody, prípadne zeleninovým vývarom. Varte na miernom ohni, kým zelenina nezmäkne.

Uvarenú repu nakrájajte na kocky, šampiňóny na pásiky a pridajte ich do polievky. Zalejte zvyškom vody a pár minút povarte. Dochuťte soľou, čiernym mletým korením, prípadne medom a po odstavení šťavou z citróna.

Podávajte s kyslou smotanou a čerstvým kôprom.