

Boršč

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso vložíme do nádoby a zalejeme vodou, uvedieme do varu, mierne osolíme, pridáme bobkový list, nové korenie, cibuľu a pozvoľna varíme aspoň 2 hodiny. Bravčové mäso vyberieme skôr, aby sa nerozvarilo. Po uvarení hovädzieho mäsa vývar precedíme, pridáme na kocky nakrájanú koreňovú zeleninu a hlávkovú kapustu, olúpané a nakrájané zemiaky, nakrájané paradajky, korenie a krátko povaríme. Slaninu nakrájame na kocky, mierne ju rozškvaríme, zľahka na nej speníme papriku a pridáme do polievky. Preosiadu múku rozšľaháme so smotanou, za stáleho miešania vlejeme do polievky a varíme aspoň pol hodiny. Potom do polievky pridáme olúpanú a uvarenú repu, nakrájanú na rezance, vložíme pokrúpané mäso, polievku prichutíme citrónovou šťavou, sladidlom a krátko povaríme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 10 g
- **Váhalova slanina** - 15 g
- **Zemiaky** - 40 g
- **Mrkva** - 40 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Červená repa** - 20 g
- **Paradajky** - 35 g
- **Kapusta biele** - 60 g
- **Petržlen** - 35 g
- **Zeler** - 35 g
- **Citróny** - 20 g
- **Bravčové pliecko** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Smotana na šľahanie** - 30 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.4 g
- **Hovädzie predné** - 200 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

