

Boršč zahustený Hraškou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na oleji orestujeme nadrobno nakrájanú cibuľu, nadrobno nakrájanú koreňovou zeleninu (zeler, mrkva, petržlen), kapusta a paradajky. Pridáme 1/2 prelisovaného cesnaku a všetko krátko orestujeme. Pridáme Hrašku a miešame dohľadka, kým nie sú žiadne hrčky. Pridáme na kocky nakrájané zemiaky, plátok citróna. Zalejeme horúcou vodou alebo vývarom. Pridáme nové korenie, bobkový list, sladkú papriku, osolíme a za stáleho miešania privedieme do varu. Potom oheň stlmíme a pozvoľna varíme 20 minút pod pokrievkou. Hraška je dobre uvarená, keď má lahodnú chuť a nie je cítiť po hrachu. Medzitým zvlášť uvaríme červenú repu, olúpeme ju a nakrájame na rezančeky. Keď je boršč uvarený, vložíme doň pripravenú repu, vmiešame smotanu a polievku necháme prejsť varom.

Ingrediencie

- **Hraška na zahusťovanie** 250 g - 30 g
- **Zemiaky** - 50 g
- **Mrkva** - 30 g
- **Cibuľa voľná** - 30 g
- **Červená repa** - 30 g
- **Paradajky** - 50 g
- **Kapusta biele** - 40 g
- **Petržlen** - 30 g
- **Zeler** - 200 g
- **Citróny** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1500 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Smotana na šľahanie** - 100 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Paprika sladká mletá** - 2 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

