

Borščaj na vianoce

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso i slaninu pokrájame na kocky. Na oleji speníme pokrájanú cibuľu a pridáme mäso. Opražíme, zalejeme vodou a uvaríme domäkka. Urobíme zápražku a pridáme k mäsu spolu so zeleninou pokrájanou na kocky, kapustou nakrájanou na rezance a varíme. Cviklu postrúhame a pred dovarením pridáme do polievky spolu s ošúpanými rajčiakmi (alebo pretlakom či kečupom). Ochutíme koreninami a octom. Jednotlivé porcie na tanieri ozdobíme kopčekom kyslej smotany rozmiešanej s pretlačeným cesnakom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 20 g
- **Váhalova slanina** - 50 g
- **Zemiaky** - 300 g
- **Mrkva** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Červená repa** - 500 g
- **Kapusta biele** - 500 g
- **Cesnak** - 8 g
- **Petržlen** - 100 g
- **Zeler** - 100 g
- **Bravčové pliecko** - 250 g
- **Olej repkový** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Ocot** - 15 g
- **Hovädzie predné** - 250 g
- **Borievka celá** - 1 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Pasírované paradajky (pyré) 3 x 200 g** - 200 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 200 g
- **Mletá rasca 25 g** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

