Boršč s masem

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

300 g	hovězí zadní maso
1 ks	cibule
asi 5 lístků	bobkový list
asi 10 kuliček	pepř celý
asi 8 kuliček	nové koření
300 g	vepřové maso
300 g	kysané zelí
1 ks	červená řepa (200 g)
300 g	kořenová zelenina (asi 2 mrkve, 1 petržel a 1/4 celeru)
3 ks	brambor
1 ks	kvalitní klobása (nemusí být)
1 konzerva	rajčatový protlak
	ocet
	sůl
1 kelímek	zakysaná smetana
	zelené bylinky (petrželka, kopr...)



Postup přípravy

Hovězí maso nakrájíme na malé kostky a vložíme spolu s (na osminy) pokrájenou cibulí, bobkovým listem, celým pepřem a novým kořením do dvou litrů studené vody. Vaříme do poloměkka (asi 1 a 1/2 hodiny), pak přidáme na kostičky nakrájené vepřové maso a vaříme dál (cca 1/2 hodiny). Mezitím si oloupeme červenou řepu (pozor – loupeme ji a krájíme v rukavicích), kořenovou zeleninu a brambory. Vše nakrájíme na kostičky či proužky. K masu jako první dáme kysané zelí a nakrájenou červenou řepu. (Poznámka: Kdybychom neměli

řepu čerstvou, ale předvařenou, dáme ji až naposledy). Asi po 20 minutách přihodíme i pokrájenou kořenovou zeleninu a brambory. Vše dovaříme doměkka. Nakonec přidáme na plátky nakrájenou klobásu a rajčatový protlak. Dochutíme octem a solí. Těsně před podáváním ozdobíme zakysanou smetanou a zelenými bylinkami.