

Orosz borscs

Hozzávalók:

- 30 dkg marhahús
- 30 dkg cékla
- 30 dkg fehér káposzta
- 2 szál sárgarépa
- 2 nagy szem burgonya
- 1 nagy fej hagyma
- 2 szem paradicsom
- 3 dkg szalonnazsír (sertészsír)
- 3 babérlevél
- 1 gerezd fokhagyma
- 2-3 tk só
- tejföl
- friss kapor

Feltesszük főni a marhahúst a sóval, majd a zöldségeket hasábokra vágjuk, és a céklát, répát, káposztát és hagymát a zsíron megpároljuk. Amikor a hús félig megfőtt, hozzáadjuk a zöldségeket és a babérlevelet, és tovább főzzük. Amikor már szinte teljesen készen van, hozzáadjuk a darabokra vágott burgonyákat és paradicsomokat, apróra vágott fokhagymát, és készre főzzük. Tejföllel és apróra vágott kaporral tálaljuk. Tartalmas, laktató leves.

Jó étvágyat!

Beküldő neve:
Freeman Andrea

