Boršč zahuštěný Hraškou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Na oleji orestujeme drobně nakrájenou cibuli, nadrobno nakrájenou kořenovou zeleninu (celer, mrkev, petržel), zelí a rajčata. Přidáme Mahá koření, 1/2 třeného česneku a vše krátce orestujeme.
Přidáme Hrašku a mícháme dohladka, až nejsou žádné žmolky. Přidáme na kostky nakrájené brambory, plátek citrónu. Zalijeme horkou vodou nebo vývarem. Přidáme nové koření, bobkový list, sladkou papriku, osolíme a za stálého míchání přivedeme k varu.
Pak oheň ztlumíme a zvolna vaříme 20 minut pod pokličkou. Hraška je dobře uvařená, když má lahodnou chuť a není cítit po hrachu.
Mezitím zvlášť uvaříme červenou řepu, oloupeme ji a nakrájíme na nudličky.
Když je boršč uvařený, vložíme do něho připravenou řepu, vmícháme smetanu a polévku necháme přejít varem.

Ingredience

- **Brambory** - 50 g
- **Cibule volná** - 30 g
- **Červená řepa** - 30 g
- **Mrkev** - 30 g
- **Rajčata** - 50 g
- **Zelí bílé** - 40 g
- **Petržel** - 30 g
- **Celer** - 30 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Citróny** - 10 g
- **Nové koření celé 30 g** - 2 g
- **Bobkový list 5 g** - 1 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Paprika sladká 35 g** - 2 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Hraška na zahušťování 250 g** - 30 g
- **Mahá koření 100 g** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE