Boršč: polévka z masa a červené řepy

https://varimesmarcelou.cz/polevky/borsc-polevka-z-masa-a-cervene-repy.html

Boršč je polévka z masa a červené řepy, která neodmyslitelně patří k ruské, ukrajinské i polské klasické kuchyni a svojí chutí plně uspokojí vaše mlsné jazýčky a barevností i vaše oči.

Suroviny

- ¼ středně velké hlávky bílého zelí nakrájené na čtverečky o hraně 1 cm
- 2 větší brambory nakrájené na kostky
- 500 g hovězích žeber + další přidání kostí polévku jen vylepší
- 400 g vepřové plece
- 1 nožička pikantní klobásy (papriková+ostrá) nakrájená na kolečka
- 50 g slaniny nakrájené na kostičky
- 1 větší upečená a oloupaná červená řepa-polovina na kostičky a druhá polovina na tenké plátky, překrojené napůl
- 2 cibule (1 žlutá, 1 červená) nakrájená na kostičky
- 1 větší mrkev nastrouhaná na hrubo
- 1 petržel nastrouhaná na hrubo
- ¼ bulvy celeru nastrouhaného na hrubo
- 3 stroužky rozdrceného česneku
- 10 cherry rajčátek překrojených na polovinu
- 250 g kysané smetany

- 2 polévkové lžíce hladké mouky
- 1 cm syrové pálivé papričky (např. jalapeno)
- 1 čajová lžička kmínu
- 2 polévkové lžíce sádla
- 2 polévkové lžíce rajského protlaku
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 1 čajová lžička celého kmínu
- Sůl
- Pepř na dochucení
- Cukr krupice na dochucení
- Vinný ocet na dochucení
- 5 litrů vody

Postup přípravy boršče

Do většího hrnce vložíme oprané maso a kosti. Vše zalijeme dostatečným množstvím vody tak, aby bylo maso ponořené.
Přidáme kuličky nového koření, kmín, bobkové listy, chilli papričku, rajčátka a sůl.
Vaříme velmi zvolna a sbíráme vytvořenou pěnu na povrchu.
Vepřové maso je uvařené doměkka asi po 1,5 hodině a hovězí žebra vaříme ještě o hodinu déle.
Po uvaření maso necháme trochu vychladnout.
Vepřové nakrájíme na úhledné kostičky a hovězí vidličkou natrháme na vlákna a překrájíme.
Maso udržujeme v teple.
Vývar přecedíme.
Mezi tím, než se uvaří maso, si připravíme zeleninu. Ve velkém kastrolu rozpálíme sádlo, přidáme slaninu a vhodíme nakrájenou cibuli.

Smažíme tak dlouho, až začne cibule zlátnout. Nyní k osmažené cibulce připojíme kolečka klobásy, celer, brambory, mrkev i petržel a vše dále smažíme. Zeleninu nezapomeneme míchat.
Asi po 10 minutách přidáme rajský protlak a rozdrcený česnek. Důkladně promícháme a počkáme, až protlak v kastrolu změní (zmatní) barvu. Nyní přilijeme vývar a vložíme zelí.
Zelí jsme si uvařili v páře, stačí 15-20 minut.
Polévku promícháme, přidáme červenou řepu a necháme 15 minut vařit na mírném ohni.
Smetanu si dáme do misky, přidáme mouku a přilijeme buď naběračku teplého vývaru, nebo teplé vody ze zelí. Důkladně promícháme a vlijeme postupně do polévky.

Rada: Pokud bychom do horké polévky přidali studenou smetanu, srazila by se nám.

Polévku, kvůli přidané mouce, je nezbytné minimálně 20 minut provařit.
Polévku po provaření necháme chvíli odstát a pak ji dle svých rodinných zvyklostí dochutíme vinným octem, cukrem, solí a pepřem do příjemné, lehce navinulé, chuti.
Podáváme s kopečkem smetany. A nezapomeňte, že druhý den chutná mnohem lépe.jednotlivé chutě se nám přes noc nádherně propojí a odleží.
Příprava je zdlouhavá, ale výsledek stojí za to.