

Pikantný vegetariánsky boršč



Čas prípravy: 60 minút

Druh jedla: Polievky

Boršč je nielen svetoznáme, ale aj veľmi chutné jedlo. Dnes vám ponúkame recept na vegetariánsky boršč, do ktorého sme pridali aj trochu čili papričiek.

Suroviny:

2 ks mrkvy
1 ks petržlenu
1 ks červenej repy
2 ks zemiakov
1 pohár červenej kapusty
200 ml zeleninového vývaru
1 ks paradajkového pretlaku v skle
1 ČL olivového oleja
1/2 strúčika cesnaku
2 PL sójovej smotany
bobkový list
mleté čierne korenie
mleté čili papričky
citrónová šťava
petržlenová vňať

Postup práce:

Do zeleninového vývaru dáme nastrúhanú červenú repu a chvíľu povaríme. Pridáme nadrobno nakrájanú kapustu, kolieska mrkvy a petržlenu, zemiaky na kocky, bobkový list, paradajkový pretlak a varíme do zmäknutia zeleniny. Nakoniec pridáme podľa chuti citrónovú šťavu, mleté čierne korenie a trochu čili a cesnak. Podávame ozdobené so sójovou smotanou a petržlenovou vňaťou.