

Boršč

Za 6 osoba

1 kg cvekla
1 kg svežeg kupusa
1 glavica crnog luka
2 dl paradajz pirea
1 kašika šećera
1 kašika sirćeta
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
1 $\frac{1}{2}$ l vode
1 kašika suvog začina
1 kašičica bibera
400 gr mešavine povrća za čorbu

Dekoracija

sveža mirođija
kisela pavlaka po ukusu

Način pripreme

1. Očistiti i sitno iseckati crni luk. U odgovarajućoj posudi dodati ulje, pa propržiti crni luk. U luk dodati mešavinu povrća za čorbu. Naliti vodom, prokuvati. Kad prokuva u posudu dodati na rezance iseckan svež kupus.
2. Očistiti i izrendati cveklu pa je dodati u šerpu i nastaviti kvanje. Nakon deset minuta kvanja dodati paradajz pire, začiniti biberom i suvim začinom i sipati kašiku sirćeta.
3. Nastaviti sa kvanjem još 15 minuta, odnosno dok se povrće ne skuva, probati ukus. Boršč treba da je nakiselo-slatkastog ukusa.
4. Servirati toplo dekorisano kiselom pavlakom i grančicama mirođije.