



## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

3 ek	Repceolaj
2 fej	Fehér főzőhagyma
1 gerezd	Fokhagyma
300 g	Burgonya
3 db	Sárgarépa
1 db	Paszternák vagy fehérrépa
400 g	Előfőzött cékla
300 g	Káposzta
2 ek	Paradicsompüré
600 ml	Zöldségalaplé
200 ml	Víz
1 tk	Cukor
1 ek	Almaecet
0.5 db	Citrom leve
1 csésze	Friss kapor
250 g	Tejföl
3 db	♦ Babérlevél, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész

# Borscs

⌚ 45–60 Perc 

## Elkészítés

- 1 Először hámozd meg és aprítsd fel a hagymát és a fokhagymagerezdeket. Melegítsd fel a repceolajat egy nagy serpenyőben, majd dinszteld meg a hagymát és a fokhagymát.
- 2 A következő lépésben hámozd meg a burgonyát és a paszternákot, vágd kb. 1 cm-es kockákra. A sárgarépát mosd meg, és reszeld durvára egy reszelőn. Mosd meg a fehér káposztát is, és vágd finom csíkokra.
- 3 A burgonyát és a paszternákot most már hozzáadhatod a hagymához és a fokhagymához. Folyamatosan kevergetve párold.
- 4 Add hozzá a paradicsompürét, pirítsd rövid ideig, majd önts nyakon a zöldségalaplével. Ezután add hozzá a Kotányi babérlevelet, a cukrot, az almaecetet és a citromlevet. Sóval és borssal fűszerezd.
- 5 Ezután a céklát vágd apró kockákra. Add hozzá az alaplevet, valamint a fehér káposztát és a sárgarépát, és önts fel forró vízzel. Párold további 15 percig, amíg a zöldségek átfőnek. Ha az állaga túl sűrű, akkor adj hozzá még egy kis vizet.
- 6 A levest forrón, egy kanál tejjel és friss kaporral tálald.

