



Вегетарианска супа борш

⌚ 45—60 Минути   

Подготовка

- 1 Обелете и нарежете на ситно лука и скилидката чесън. Загрейте олиото в дълбок тиган и ги сотирайте.
- 2 Обелете картофите и пащърнака и ги нарежете на малки кубчета. Измийте морковите и ги настържете. Измийте и нарежете зелето на тънки лентички.
- 3 Добавете картофите и пащърнака към лука и чесъна в тигана. Запечатайте ги, разбърквайки често, за да не загорят.
- 4 Добавете доматиената паста, разбъркайте и след това деглазирайте с бульона. Добавете три дафинови листа, захарта, ябълковия оцет и лимоновия сок. Овкусете със сол и пипер меланж. Оставете да къкри.
- 5 През това време нарежете цвеклото на кубчета. Добавете към тигана заедно с морковите, зелето и горещата вода. Оставете да къкри 15 минути или докато зеленчуците омекнат и са напълно готови. Ако супата е прекалено гъста можете да добавите още вода.
- 6 Сервирайте супата с лъжица заквасена сметана. Поръсете със ситно нарязан пресен копър.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

3 с.л.	Слънчогледово олио
2 бр.	Лук
1 скилидка	Чесън
300 g	Картофи
3 бр.	Моркови
1 бр.	Корен от пащърнак
450 g	Червено цвекло, мариновано
300 g	Зеле
2 с.л.	Доматена паста
600 ml	Зеленчуков бульон
200 ml	Гореща вода
1 ч.л.	Кристална захар
1 с.л.	Ябълков оцет
½ бр.	Лимон, изстискан
1 връзка	Копър
250 g	Заквасена сметана
3 бр.	♦ Дафинови листа, цели
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

