Borš-Borš

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**krupne cvekle
- **1/2 manje glavice** svežeg crvenog kupusa
- **5**svežih šargarepa
- **1 šoljica**celera
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašika**paradajz pirea
- **75 g**margarina ili putera
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**soka od cvežeg limuna
- **1,5-3 litra**vode
- **malo**iseckanog belog luka
- **po ukusu**so
- biber
- karanfilic

Priprema

U puter ili margarin staviti naseckani luk i svež kupus i kuvati poklopljeno 10-15 minuta.

Dodati paradajz pire i iseckaj šargarepu, i pomešaj sa seckanim lukom, kupusom. Dinstati poklopljeno sve još 10 minuta. Dodati so i biber.

Zatim dodaj iseckane krompir, cveklu, celer i iseckane pecurke. Dodaj šecer i sok od limuna i izmešaj. Supu kuvati sve dok omekša (otprilike 30-40 minuta). 5 minuta pre kraja kuvanja dodati u supu beli luk i karanfilic.

Kada je gotovo u ciniju supe staviti pavlaku (ako se neposti), lišce peršuna ili lišce zeleni ili lišce celera.

Savet

Ako želite možete da kuvate borš sa mesom. U ovom sluaju, meso isei na kockice i dodati ga zajedno u supu sa kupusom. Moja bak je došla u posetu iz Rusije, a ja sam htela da se napravim veoma važna i doekam je sa našim tradicionalnim Boršom. Mojoj babuški se naravno dopao Borš, ali mi je uputila oštru kritiku, jer sam krompir predhodno "oistila" od ljuske. Po njenom ukusu krompir netreba oistiti od ljuske jer tako posebno gubi ukus i hranjive minerale uz naš tradicionalni Ruski Borš, izbor je vaš.