

## *Boršč bez mesa*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kašike**ulja
- **1 glavica**crnog luka
- **400-500 g (2 komada)**sveže cvekle
- **100 g ili manja konzerva**belog pasulja (izmeren nekuvan)
- **3 kašike**koncentrovanog paradajza
- **2**krompira srednje velicine
- **1/4**manje glavice kupusa
- **1**šargarepa
- **1/2**crvene paprike
- **komad**icelera
- **1 kašika**šecera
- **1**lovorov list
- **1.5** l vode ili kombinovano s govedjim ili pilecim bujonom
- **1/2**soka od limuna
- **1 kašica**soli
- **1/4 kašice**bibera
- **1 krupniji cen**belog luka

#### **Finale:**

- **1 kašika**iseckane mirodjije i (ili) peršuna

- kisela pavlaka

## Priprema

Ako pravimo boršč bez mesa, a pritom ne postimo, možemo pojačati kvalitet i ukus corbe tako što ćemo deo vode zameniti domaćim mesnim bujonom, a povrce dinstati na puteru i ulju. Umesto mesa dodaćemo pasulj kao proteinsku zamenu. Krompir ćemo dodati ako supu odmah jedemo i ne ostavljamo je za sutradan. U receptu su opisani osnovni principi kuvanja boršca, a sastojke ćemo dodavati prema ličnom ukusu i želji, pa sam ovom prilikom izostavila kupus i krompir. Navedene mere su za 6 bogatih porcija.

Sve namirnice pripremiti unapred, oljuštiti, iseckati i izrendisati, da bi izrada supe bila vrlo jednostavna. Sa cveklom biti oprezan jer će obojiti sve cega se dotakne. Iz istog razloga ćemo je kuvati odvojeno. Ako nemamo pasulj u konzervi, trebalo bi ga skuvati ranije i cuvati u njegovom saftu u frižideru ili zamrzivacu. Uvek odvojim malo skuvanog pasulja kad pripremam prebranac i zamrzem ga za ovakve prilike. Isto radim i kad kuvam mesnu supu, odvojim deo i zamrzem, da bih imala bujon kad ga neki recept zahteva. Ako koristimo krompir, opravimo ga, oljuštiti i iseckati na kockice, pa držati u hladnoj vodi do upotrebe. Kupus ocistiti od spoljašnjih listova, isprati ga pod vodom i vrlo sitno iseckati 1/4 manje glavice.

Cveklu isprati pod vodom i oljuštiti ljuštilicom za krompir. Iseci je na vrlo tanke štapice, ili slicno tome izrendisati u food processor-u ili na trenici. Crni luk oljuštiti i sitno iseckati. Šargarepu oljuštiti i iseckati na kolutice. Celer oljuštiti i iseckati na kockice. Beli luk oljuštiti i sitno izendisati, ili istisnuti kroz presu. Ocediti pasulj. Papriku oprati, pa polovinu iseci na fine kockice. Mirodjiju i peršun isprati pod vodom, posušiti ubrusom i sitno iseckati. U dve šerpe ćemo kuvati dve supe, koje ćemo na kraju sastaviti. U manju šerpu staviti izrendisanu cveklu, dodati prstohvat soli i kašiku šecera, pa preliti vodom tek da ogrezne. Dodati koncentrovan paradajz. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri oko 40 minuta, ili dok cvekla ne omekša.

U vecoj šerpi na tihoj vatri zagrejati ulje i otopiti puter ako ga koristimo. Dodati iseckan luk, papriku, celer i šargarepu. Dinstati desetak minuta dok se povrce ne opusti. Dodati skuvan pasulj i lovorov list. Dodati isecen kupus i kockice krompira, ako smo ih planirali i pripremili. Dodati 1 litar tople vode ili kombinaciju s bujonom, poklopiti šerpu i kuvati oko 40 minuta, ili dok se svi sastojci ne sjedine i omekšaju. Izvaditi lovorov list. Posoliti, pobiberiti, dodati ispasiran beli luk i iseckanu mirodjiju i peršun. Rusi kažu da "???? ??????????" :) U nedostatku sveže mirodjije upotrebiti sušenu. Pre dodavanja kuvane cvekla u povrtnu supu obavezno dodati sok od limuna ili jabukovo sirce, da corba ne bi poprimila braon boju.

Dodati skuvanu cveklu i promešati corbu. Probat i proveriti da li je dovoljno zacinjena. Poklopiti šerpu i lagano kuvati zajedno 15 minuta. Corba bi trebalo da bude gusta, ali ako je previše gusta dodati malko tople vode. Servirati uz kiselu pavlaku, a u tanjiru je posuti iseckanom mirodjijom i peršunom, ili iseckanim perima mladog luka. Corbu cuvati u frižideru do 3 dana.

## Savet

Uvena ruska i isto?noevropska corba s cveklom stekla je popularnost širom sveta, a nekoliko zemalja iz pomenutog regiona je smatraju svojim nacionalnim jelom. Sastav corbe se razlikuje od oblasti do oblasti, stoga

postoji nekoliko vrsta boršča, pa i vegetarijanska verzija kao u ovom receptu. U osnovi boršča se nalazi povrće koje je uspevalo na području istočne Evrope tada kada je torba nastala, a to su luk, cvekla, kupus i šargarepa. Boršč ima divnu zagasito crvenu ili purpurnu boju koja dolazi od cvekle, a da bi boja ostala nepromenjenog izgleda dodaje se kiselina od limuna i paradajza. Torba je zdrava i hranljiva, pa bi je trebalo uvrstiti u jelovnik. Bez predrasuda, jer se ukus zemlje, koji mnoge odbija od cvekle, uopšte ne oseća.