Boršc



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 g**cvekle
- **1/2 manje glavice**kupusa
- **1 glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **2**krompira
- **2-3 kašike**paradajz pirea
- **po želji**so
- biber
- mješavina zacina
- **malo**bijelog luka i peršuna

Priprema

Cveklu oguliti i izrendati, kupus narezati na rezance, krompir na kockice, šargarepu na sitnije kockice, a luk sitno nasjeckati. Na 2-3 kašike ulja dinstati crni luk, pa dodati šargarepu.

Zatim dodati i naribanu cveklu, paradajz pire, malo soli, mješavine zacina, bibera. Naliti 1 l vode.

Kad prokuha dodati krompir i kuhati 10-tak minuta, zatim dodati i kupus, zaciniti po ukusu, pa sve zajedno kuhati još 30-tak minuta, na laganoj vatri, poklopljeno. Pred kraj dodati i sitno sjeckani bijeli luk.

Savet

Pred služenje posuti sjeckanim peršunom. Po želji poslužiti sa pavlakom!