

## 5.001 Boršč s mäsom

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
voda	2,25
bravčové pliecko	0,15
hovädzie zadné	0,15
smotana	0,15
múka hladká	0,04
cibuľa	0,06
mrkva	0,07
petržlen	0,05
cvikla	0,10
kapusta hlávková	0,45
rajčiakový pretlak	0,025
bobkový list	0,002
citrón	0,04
cukor kryštálový	0,015
soľ	0,012
paprika červená mletá	0,006



### Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku a pokrájame na kocky, vložíme do hrnca, zalejeme vodou, osolíme, pridáme bobkový list a varíme. K polomäkkému mäsu pridáme očistenú, pokrájanú cibuľu, mletú červenú papriku, očistenú, umytú na rezance pokrájanú koreňovú zeleninu, kapustu a rajčiakový pretlak. Keď je kapusta mäkká, pridáme osobitne uvarenú cviklu, pokrájanú na rezance, smotanu rozšľahanú s múkou a všetko dobre povaríme. Nakoniec dochutíme citrónovou šťavou, cukrom a povaríme 20 minút.