

Borscs céklaleves

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 fő részére:

2 db nyers cékla
1 fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
1 db paradicsom
2 db sárgarépa
1 db burgonya
250 g sertéshús (de lehet marha vagy csirke is)
150 g fejeskáposzta
150 g főtt bab
2 ek sűrített paradicsom
2 db babérlevél
só, bors
olívaolaj
Tálaláshoz: tejföl, kapor

1. Egy lábasban olívaolajon pirítsd fehéredésig az apróra kockázott sertéshúst.
2. Add hozzá a finomra vágott vöröshagymát és fokhagymát.
3. Amikor megpárolódott az alap, keverd hozzá a kockára vágott paradicsomot és sárgarépát.
4. Ízesítsd sóval, borssal és babérlevéllel. Add hozzá a sűrített paradicsomot és a nyers reszelt céklát. Kissé párold össze a húsos-zöldséges alapot.
5. Ezt követően öntsd hozzá a 700 ml alaplevet, vagy ennek hiányában vizet.
6. Most már a leveshez adagolhatod a felkockázott burgonyát és a finomra szeletelt káposztát, majd főzd készre a levest.
7. Amikor a zöldségek és a hús megpuhult, keverd a leveshez a főtt babot (létezik olyan változat, ahol bab helyett gombát használnak), majd 2 percig forrald tovább a levest.
8. Tálaláskor tejföllel és friss kaporral fokozhatod a színek és az ízek harmóniáját.