

ZUPPE E MINESTRE

Borsch con carne

LUOGO: **Europa / Ucraina**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



giorno

rafano preparato (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Friggere il maiale salato fino a doratura in una pentola da 5 litri. Aggiungere lo scalogno e la cipolla. Friggere finché le cipolle diventino trasparenti. Aggiungere la radice di sedano, le barbabietole, il cavolo, l'acqua e la carne. Cuocere fino a che la radice di sedano sia tenera – croccante, per circa 25 minuti. Aggiungere i pomodori e il kvas; miscelare. Cuocere a fuoco medio per 30 minuti. Formare una pasta omogenea di burro e farina, mescolare in una zuppiera. Cuocere e mescolare fino a che la zuppa s'addensi. Aggiungere il sale, il pepe ed il succo di limone, miscelare. Per servire, versare una piccola quantità di panna e rafano in ciascuna ciotola. Versare la zuppa calda e mescolare per miscelare la crema ed il rafano.