

Borscht

Toplam 140 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 60 dk 6 kişilik Orta ~170 kcal Açılış 15/10

Borscht, pancar, lahanaya ve et suyuyla yapılmış ekşi dokulu Doğu Avrupa çorbasıdır.

Malzemeler

- 4 adet Pancar
- 300 gr Lahana
- 1.5 litre Et suyu
- 150 gr Ekşi krema

Yapılış

1. Pancar ve lahanayı ince doğrayın.
2. Et suyunu kaynatıp sebzeleri tencereye ekleyin.
3. Çorbayı 15 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Pancar rengini korumak için ekşi dokunuşu son aşamada ayarlayın.
5. Üzerine ekşi krema koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Uzun pişimin ortasında tuz tadını ekledikten sonra damlayı ayarlayıp buharlaşma süresini ayarlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ekşi krema koyup çorbayı sıcakta kasede sunun.

Alerjenler

Süt