

# Nemäsový boršč

## Potrebuje

- - zväzok mladej mrkvy
- - zväzok mladého petržlenu
- - 1 mladý zeler, 1 mladý kaleráb
- - 3 ks Karička
- - mladá cibuľka
- - cesnak
- - bobkový list
- - petržlenová vňať
- - nové korenie, čierne korenie
- - soľ
- - mletá červená paprika
- - 5 PL paradajkový pretlak
- - 1 PL hladká múka
- - 3 PL prepraženého masla
- - pohár sterilizovanej cvikly

## Postup

Všetku mladú zeleninu očistíme a pokrájame na kocky a opražíme na masle. Zaprášime múkou, opražíme, pridáme nakrájaný cesnak, bielu časť cibuľky a chvíľu popražíme. Zalejeme vodou, pridáme pokrájanú cviklu, pretlak, koreniny a soľ. Povaríme do polomäkka, pridáme cibuľkovú vňať, petržlenovú vňať a krátko prevrieme. Nakoniec primiešame Karičku, premiešame a odstavíme. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 8