# Boršč s Robi

**Počet porcí:** 10
**Doba přípravy:** 1 hodina

## Postup přípravy

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na tuku, přidáme rajský protlak a papriku, zalijeme vývarem, přidáme do uzlíku svázané koření- nové koření (7ks), bobkový list (3ks), celý černý pepř (10ks) a povaříme se zeleninou nakrájenou na hrubší nudle-mrkev, petržel, celer, zelí a na plátky nakrájenými bramborami. Asi po 20 minutách varu přidáme citronovou šťávu, ochucené Robi a vařenou na nudle nakrájenou červenou řepu i trošku sterilované kvůli chuti a barvě. Provaříme a zahustíme ve smetaně rozšlehanou moukou a znovu dobře provaříme. Při servírování doprostřed polévky přidáme kys. smetanu a dozdobíme snítkou čerstvého kopru.

## Ingredience

- **Brambory** - 150 g
- **Cibule volná** - 200 g
- **Červená řepa** - 100 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Zelí bílé** - 350 g
- **Petržel** - 50 g
- **Celer** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Kopr** - 7 g
- **Citróny** - 200 g
- **Nové koření celé 30 g** - 2 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 150 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 200 g
- **Červená řepa - kostky 720 ml a 370 ml** - 50 g
- **Bobkový list 5 g** - 1 g
- **Zeleninový bujón** - 9 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Rajčatový protlak** - 50 g
- **Cukr krystal** - 4 g
- **Paprika sladká 35 g** - 10 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Robi nudličky 200 g - polotovar** - 150 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE