

## BORSTCH (БОРЩ)



### Les ingrédients de base :

- la viande au choix (bœuf ou porc) ou des quenelles de viande hachée
- pommes de terre
- carottes
- oignon
- betterave rouge cuite + 3-4 cuillères à soupe de concentré de [tomates](#)
- les épices : sel, poivre, coriandre, clous de girofle, gousse d'ail, persil, aneth, origan, laurier...
- crème aigre

### Les ingrédients complémentaires selon votre goût :

Poivron doux, chou blanc, choucroute, poireau, céleri-rave cuit et râpé, champignons, haricots blancs ou violets.

On prépare un bouillon avec bœuf ou porc ou encore des quenelles. On y ajoute des champignons, des pommes de terre.

On fait suer des oignons émincés, on y ajoute la carotte râpée et puis le poivron émincé.

On râpe la betterave rouge (qui était déjà cuite), on y ajoute 3-4 cuillers à soupe de concentré de [tomate](#) et une louche de bouillon. On fait revenir l'ensemble 5 minutes.

On ajoute les légumes revenus au bouillon et les épices. Avant d'arrêter le feu on y ajoute l'ail râpé.

Servir avec la crème fraîche (aigre), du persil frais et du pain.