

Borsjtj – soppa



Recept 1

Recept av Kristina Gustavsson, f Hinas, nedskrivet av Britta Andersson, f Martis.

Vatten

- 1 kg nöststek (fransyska)
- 1 hackad gul lök
- 1 vitkålshuvud (normalstort)
- 1 rödbeta i tärningar
- 1 riven rödbeta (medelstor)
- 1 morot i tärningar
- 1 riven morot (medelstor)
- 1 msk salt
- 2 lagerblad
- 12 kryddpepparkorn
- 1 kg potatis (medelstor)
- 5 färska tomater

Köttet sköljs, ansas och läggs i en gryta. Häll på så mycket vatten att det täcker köttet. Skumma väl och lyft ibland köttet från botten när det börjat koka. Lägg i alla grönsaker. Skumma igen om så behövs. Lägg sedan i salt, lagerblad och peppar. Låt koka i 10 minuter. Sila till sist ifrån skalen av tomaterna. Avsmaka eventuellt med mera salt. Sopan är nu färdig att servera. Den är ännu godare när den värms upp dagen efter.

Recept 2

Recept av Anna Mutas nedtecknat av Agatha Mutas Söderstrand.

Vatten

500 g högrek eller bringa

lagerblad

salt

kryddpeppar

1 kg vitkål

2-3 morötter

2 rödbetor

4-5 potatisar

1 gul lök

1 burk krossade tomater

3 msk gräddfil

2 tsk ättika eller saften av en citron

1 ½ bruna bönor (kan uteslutas)

Köttet skärs i bitar, sköljs och läggs i vatten. Salt, peppar och lagerblad tillsätts. Allt kokas till köttet blir mjukt. Man kan låta bönorna koka med. Den fint skurna vitkålen, strimlade morötterna och rödbetorna får koka i cirka 15 minuter. Lägg därefter i den tärnade potatisen och fint hackad lök. Låt koka tills potatisen känns mjuk. Häll i de krossade tomaterna. Gräddfilen och ättikan (eller citronsaften). Låt sjuda en stund före serveringen.

Smetana, tjock sur grädde, serveras ibland till soppan.